



# MANUEL D'UTILISATION ET DE MAINTENANCE DRESSEUSE

## **OMEGA TOUCH**

(400, 450, 580)

L'utilisation de modèles et / ou accessoires non fabriqués ou fournis par MONO annuler la garantie de la machine



## **DÉCLARATION DE CONFORMITÉ**

Par la présente, nous déclarons que cette machine est conforme aux exigences relatives à la santé et la sécurité de :

- The Machinery Directive 2006 / 42 / EC
- The Low voltage Directive 2014 / 35/ EC
- The requirements of the Electromagnetic Compatibility Directive 2004 / 108EC, 91 / 263 / EEC, 92 / 31 / EEC Incorporating standards
   EN55014 1:2006+A1:2009+A2:2011

EN55014-1:2006+A1:2009+A2:2011

EN55014-2:1997+A1:2001+A2:2008

- 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	CAEN Vians				
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 9, Bryggen Road,
North Lynn Industrial Estate,
Kings Lynn,
Norfolk,
PE30 2HZ

Le non-respect des instructions de nettoyage et de maintenance détaillées dans ce manuel pourrait affecter la garantie de la présente machine.



#### MISE AU REBUT

Il faut faire preuve de soin à la fin de la vie utile de la machine. Les pièces doivent toutes être mises au rebut dans un lieu approprié, centre de recyclage ou autre moyen, en fonction des dispositions légales alors en vigueur.

L'utilisation de modèles et / ou accessoires non fabriqués ou fournis par MONO annuler la garantie de la machine

## **SYMBOLES DE SÉCURITÉ**

Les symboles de sécurité suivants sont utilisés dans la documentation et le manuel de ce produit (disponibles sur www.monoequip.com).

Avant d'utiliser votre nouvel équipement, lisez attentivement le mode d'emploi et portez une attention particulière aux informations signalées par les symboles suivants.



ATTENTION Indique une situation dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, entraînera la mort ou des blessures



ATTENTION Indique une situation dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, entraînera un choc électrique.



#### MISE EN GARDE

Indique une situation dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, entraînera des blessures mineures ou modérées.

### <u>SÉCURITÉ ÉLECTRIQUE ET CONSEILS CONCERNANT LA PROTECTION</u> ÉLECTRIQUE SUPPLÉMENTAIRE:

Les boulangeries commerciales, les cuisines et les zones de restauration sont des environnements dans lesquels les appareils électriques peuvent être situés à proximité de liquides ou fonctionner dans des conditions humides ou à proximité de ceux-ci, ou dans lesquels des mouvements restreints pour l'installation et le service sont évidents.

L'installation et le contrôle périodique de l'appareil ne doivent être effectués que par un électricien qualifié, qualifié et compétent, et raccordés à l'alimentation appropriée adaptée à la charge, comme indiqué sur l'étiquette de données de l'appareil.

L'installation électrique et les connexions doivent répondre aux exigences requises par les réglementations locales en matière de câblage électrique et toutes les consignes de sécurité électrique.

#### Nous recommandons:

 Protection électrique supplémentaire avec l'utilisation d'un dispositif à courant différentiel résiduel (RCD)

Les appareils à câblage fixe intègrent un interrupteur-sectionneur situé localement, facile d'accès pour la mise hors tension et l'isolation sécurisée. L'interrupteur-sectionneur doit satisfaire aux exigences de la norme CEI 60947.



L'alimentation de cette machine doit être protégée par un dispositif à courant différentiel résiduel 30mA.

**TABLE DES MATIÈRES** INTRODUCTION 1.0 2.0 **DIMENSIONS** 3.0 -**SPÉCIFICATIONS SÉCURITÉ** 4.0 -**INSTALLATION** 5.0 -**ISOLATION** 6.0 7.0 -INSTRUCTIONS DE NETTOYAGE 8.0 -CONDITIONS DE FONCTIONNEMENT PRÉPARATION AU FONCTIONNEMENT 9.0 -9A – INSTALLATION DE LA TRÉMIE 9B – INSTALLATION D'UNE RÈGLE INSTRUCTIONS DE FONCTIONNEMENT 10.0 -- SÉLECTIONNER LE TYPE DE PRODUIT - SÉLECTIONNER LE NOM ENREGISTRÉ DU TYPE DE PRODUIT - CONFIRMER LA CONFIGURATION - ÉCRAN DE L'OPÉRATEUR ÉDITER L'ÉCRAN - RÉGLAGE DE LA PLAQUE – COPIER - SUPPRIMER - MOTS DE PASSE PARAMÈTRES TECHNIQUES

11.0 **MAINTENANCE** 

PIÈCES DÉTACHÉES ET RÉVISION 12.0

ÉCRANS D'INFORMATIONS SUR LES PANNES

INFORMATIONS ÉLECTRIQUES 13.0

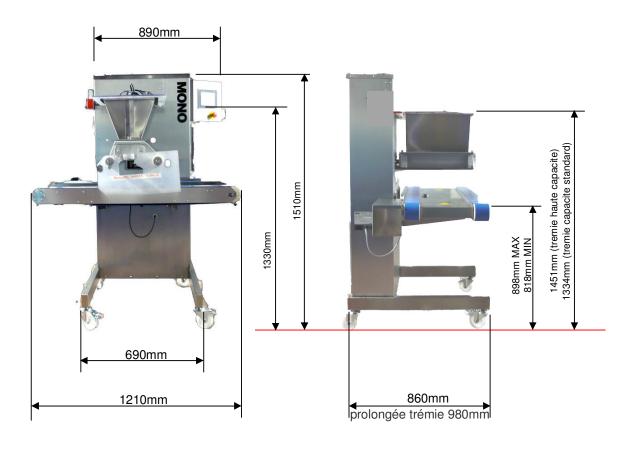
Omega

**Touch** 

- La conception innovatrice du « dépôt à quatre axes » de la dresseuse « Omega Touch » de MONO lui permet de recréer la plupart des mouvements manuels du maître pâtissier. Ainsi, l'« Omega Touch » sait faire preuve d'une exactitude exceptionnelle en termes de poids, taille et forme du produit.
- Il y a besoin de très peu de maintenance et la conception souple du corps rend le nettoyage quotidien rapide et facile.
- Un logiciel convivial donne accès à 550 programmes, stockés dans la mémoire et faciles à activer aux fins de l'utilisation ou de la modification.
   La commande se fait par l'intermédiaire d'un écran tactile couleur avec les produits représentés graphiquement déjà installés; ils peuvent être créés ou édités en fonction du produit requis.
- La machine existe en version trémie pour pâte molle. Il y a également un grand choix de règles et de douilles.



Notre politique veut que nous améliorions nos machines en permanence ; nous nous réservons donc le droit de modifier nos spécifications sans avis préalable.





### **PÂTE MOLLE**

MODÈLE (Largeur nominale de la trémie (mm))	400	450	580	
Poids (avec trémie installée) (kg):	176	185	194	
Capacité standard de la trémie (litre) :	20	22,5	29	
Haute capacité de la trémie (litre) :	36	41	53	

**Puissance :** 2,5 kW monophase – fusible de 13 A.

200v, 220v, 230v, and 240v, 50-60 Hz



L'alimentation de cette machine doit être protégée par un dispositif à courant différentiel résiduel 30mA.

Distance mini entre les plaques = 50 mm

Max course verticale = 80mm

Max programme de stockage = 650

Nombre de langues = 18

Niveau sonore = Inférieur à 85 dB

Électronique = Commande entièrement par microprocesseur

#### **REMARQUE:**

Le depose minimum pouvant être effectué dépend de plusieurs facteurs - recette, méthode de melange, taille de la règle, taille de la douille et vitesse du depose. Les valeurs suivantes correspondent au minimum possible – à titre de référence :

Macarons 6 g,
Meringues 3 g,
Pâte à choux 5 g,
Biscuits viennois 4 g,
Madeleines 4 g.

Veuillez cependant consulter **Mono Equipment** si le produit désiré s'inscrit en dehors de la spécification machine générale ci-dessus afin de déterminer les capacités exactes de l'« Omega » avec tout produit spécifique.

Notre politique veut que nous améliorions nos machines en permanence ; nous nous réservons donc le droit de modifier nos spécifications sans avis préalable.

- 1 N'utilisez jamais une machine défectueuse et signalez toujours le moindre dégât.
- 2 Lorsqu'il faut utiliser un outil pour enlever une pièce de cette machine, seuls des techniciens formés sont autorisés à le faire.
- Séchez-vous toujours les mains avant de toucher n'importe quel appareil électrique (y compris câble, interrupteur et prise). Ne déplacez JAMAIS la machine en tirant sur les cordons ou les câbles d'alimentation.
- 4 Le sol tout autour de l'OMEGA doit être propre pour éviter de déraper particulièrement si des pièces lourdes pour la trémie et la règle doivent être transportées depuis et vers la machine.
- 5 Tous les opérateurs doivent être entièrement formés.

L'utilisation de la machine peut s'avérer dangereuse si :

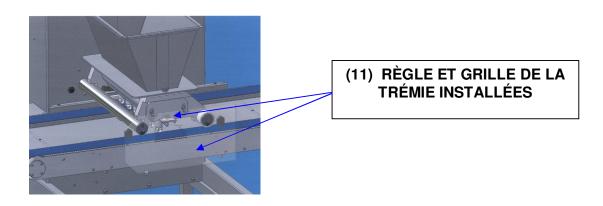


- elle est utilisée par du personnel non formé ou non expérimenté
- elle n'est pas utilisée conformément à son objectif
- elle n'est pas utilisée correctement

Tous les dispositifs de sécurité installés sur la machine au moment de sa fabrication ainsi que le mode d'emploi contenu dans ce manuel sont requis pour opérer cette machine en toute sécurité. Le propriétaire et l'opérateur sont responsables du fonctionnement sécurisé de cette machine.

- 6 Le personnel en cours de formation pour la machine doit être **surveillé directement**.
- 7 Ne faites pas fonctionner la machine alors que des panneaux ou des grilles sont enlevés.
- 8 Ne portez jamais de vêtements amples ou de bijoux pendant le fonctionnement de la machine.
- 9 Coupez le courant au niveau du commutateur de secteur lorsque la machine n'est pas utilisée et avant d'effectuer toute opération de **nettoyage** ou de **maintenance**.

- 10 Le directeur ou le surveillant de la boulangerie doit effectuer des vérifications de sécurité quotidiennes au niveau de la machine.
- 11 Ne faites pas fonctionner la machine sans que la règle et la grille de la trémie ne soient installées correctement.



À cause des exigences essentielles relatives à la manipulation de pièces lourdes pendant le nettoyage, il est recommandé de porter des **chaussures de sécurité** dans le cadre de telles procédures.

TOUTES LES OPÉRATIONS DE NETTOYAGE ET DE MAINTENANCE DOIVENT ÊTRE FAITES AVEC LA MACHINE DÉBRANCHÉE DE LA SOURCE D'ALIMENTATION.

1 Assurez-vous que la dresseuse est branchée à l'alimentation électrique correcte, telle que précisée sur la plaque de numéro de série sur le côté de la machine.



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

2 Assurez-vous que la bonne valeur de fusible est assignée à l'alimentation électrique.

### 6.0 ISOLATION



## EN CAS D'URGENCE, ÉTEIGNEZ LE COMMUTATEUR DE SECTEUR MURAL OU APPUYEZ SUR LE BOUTON D'ARRÊT D'URGENCE.

Pour déclencher le bouton d'arrêt d'urgence, tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre.



#### **REMARQUE:**

- Le nettoyage ne doit être effectué que par du personnel entièrement formé.



- Isolez la machine de l'alimentation secteur avant de procéder à tout nettoyage.
- Ne nettoyez pas à la vapeur ou au jet d'eau.

-N'utilisez aucun type de détergent caustique ou de produits de nettoyage abrasifs.-

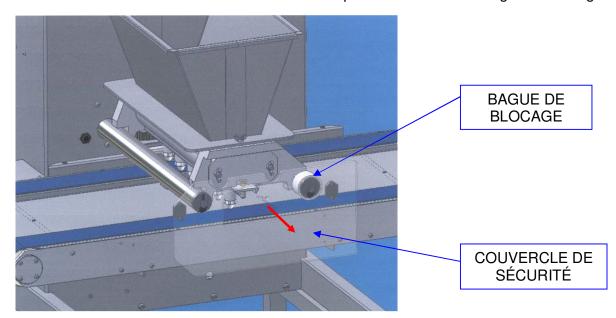
<u>Toutes les surfaces extérieures de la machine doivent être essuyées quotidiennement avec de l'eau savonneuse tiède.</u>

## TRÉMIES POUR PÂTE DURE ET PÂTE DOUCE

ENTRE LES CHANGEMENTS DE MÉLANGES DE PRODUITS

La trémie d'alimentation, l'ensemble de la pompe, la règle, les douilles, etc. doivent être enlevés de la machine et démontés pour être nettoyés avec soin entre les changements de mélanges de produits.

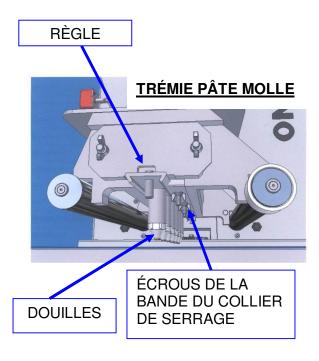
- 1. Ouvrez la grille de sécurité supérieure et enlevez le reste de mélange se trouvant encore dans la trémie d'alimentation.
- 2. Soulevez le couvercle de sécurité transparent à l'avant et la bague de blocage.



 Desserrez les écrous de la bande du collier de serrage ou les vis à oreilles de la règle (en fonction du type de trémie)
 Faites glisser la règle installée au niveau de l'ensemble de la pompe pour l'enlever, et pour éviter ainsi tout dégât ultérieur.

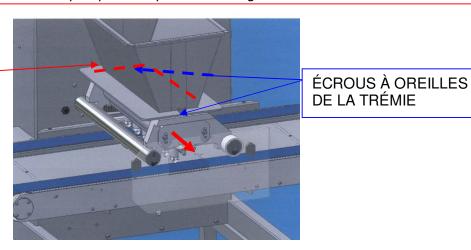
#### REMARQUE.

Il suffit simplement de desserrer légèrement les vis à oreilles pour que la règle puisse sortir de l'ensemble de la pompe. Si elles sont trop desserrées, la règle devra alors être soutenue.



4 Pour réduire le poids et le volume, séparez la trémie d'alimentation vide de l'ensemble de la pompe sur la machine même et enlevez la trémie ; pour ce faire, dévissez les écrous à oreilles.

Pour accéder à l'écrou à oreilles intérieur, écartez légèrement l'ensemble de la trémie du corps de la machine en le faisant glisser (maintenu sur les barres de soutien) – l'ensemble de la pompe se séparera ainsi également de l'arbre d'entraînement.



Gardez les écrous en un endroit où vous ne les égarerez pas.

## TRÉMIE PÂTE MOLLE

#### **ATTENTION:**

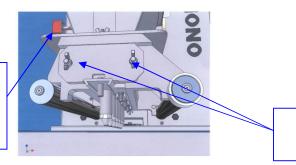


La trémie d'alimentation et l'ensemble de la pompe pèsent plus de 25 kg ; par conséquent ils doivent être soulevés par deux personnes ou bien être démontés en unités plus petites sur la machine même.

Faites attention à ne pas abîmer la surface d'étanchéité de la trémie d'alimentation alors que vous retirez les pièces ou pendant le nettoyage, le montage et le stockage.

- 1. Après avoir retiré la trémie d'alimentation, vérifiez-en l'état du joint.
- 2. Dévissez les écrous de blocage de l'embout, du côté accessible de l'ensemble de la pompe. *Gardez les écrous en un endroit où vous ne les égarerez pas.*



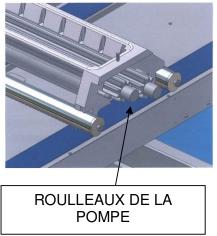


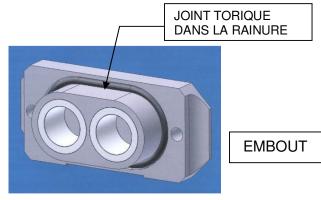
ÉCROUS DE L'EMBOUT

Retirez l'embout et les roulleaux de la pompe.

Veillez à ce que le joint torique d'étanchéité à l'intérieur de l'embout ne soit pas abîmé

pendant le nettoyage.





3. Pour démonter complètement les pièces de l'ensemble de la pompe et procéder au nettoyage, enlevez le reste de l'ensemble de la pompe de la machine ainsi que l'embout restant.

## 8.0 CONDITIONS DE FONCTIONNEMENT

Pour obtenir les meilleurs résultats en termes de produits et un fonctionnement homogène,

- ✓ Veillez à ce que la dresseuse soit utilisée sur un sol d'aplomb.
- ✓ Veillez à utiliser des plaques plates de longueur, largeur, dimensions de matériaux et de bords homogènes.
- √ Veillez à utiliser des douilles et des règles non endommagées.
- ✓ La machine doit rester propre.



### 9.0 PRÉPARATION AU FONCTIONNEMENT

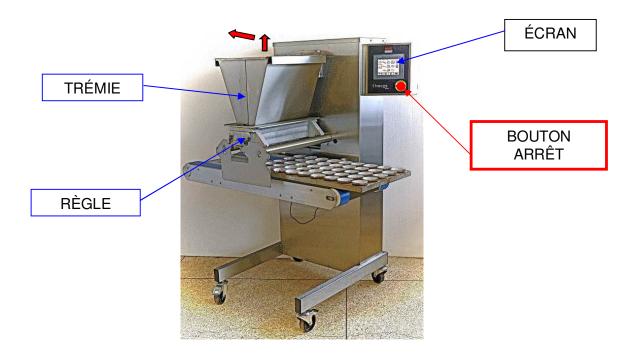
Omega Touch

L'utilisation de modèles et / ou accessoires non fabriqués ou fournis par MONO annuler la garantie de la machine

Sélectionnez la règle et les douilles nécessaires et installez-les comme indiqué aux sections 9a et 9b ci-après.

Remplissez la trémie de mélange et fermez-en la grille.

Lorsque des mélanges lourds sont utilisés, il est recommandé d'enduire l'intérieur de la trémie d'huile végétale ; pour les mélanges plus légers tels que les meringues, humectez d'eau. L'huile ou l'eau aidera le mélange à se fixer aux parois de la trémie et empêchera que de l'air ne soit aspiré.



- 2 Raccordez le câble d'alimentation à l'alimentation électrique.

  Assurez-vous que le bouton d'arrêt est en position déclenchée (tournez dans le sens des aiguilles d'une montre au besoin).
- **3** Sélectionnez un programme existant ou créez un nouveau programme à l'aide des menus à l'écran.
- 4 La machine est à présent prête à fonctionner.

## 9a INSTALLATION DE LA TRÉMIE

Omega Touch



IL FAUT FAIRE <u>ATTENTION</u> LORS DE L'INSTALLATION DE LA TRÉMIE ET DE L'ENSEMBLE DE LA POMPE.

CERTAINS MODÈLES PÈSENT PLUS DE 25 kg.

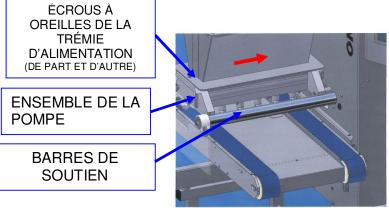
Ils doivent être soulevés par deux personnes ou bien être démontés en unités plus petites sur la machine même.

VEILLEZ À CE QUE LE SOL AUTOUR DE LA MACHINE SOIT PROPRE.

Pour réduire le poids et le volume, installez l'ensemble complet de la trémie en deux étapes – d'abord l'ensemble de la pompe sur les barres de soutien et ensuite le corps de la trémie d'alimentation sur l'ensemble de la pompe.

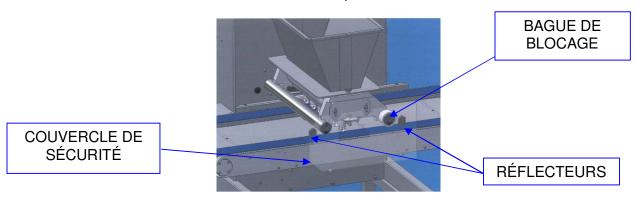
- 1 Alignez manuellement le rouleau de l'engrenage d'entraînement sur l'arbre d'entraînement.
- 2 Montez la trémie sur l'ensemble de la pompe et vissez bien avec les écrous à oreilles.

3 Faites glisser la trémie sur les barres de soutien, jusqu'à ce qu'elle soit tout contre la machine.



### **PÂTE MOLLE**

4 Une fois la trémie installée, sa bague de blocage **DOIT ÊTRE** replacée sur la barre de soutien et le couvercle de sécurité doit être replacé de telle manière que les réflecteurs sont orientés vers le corps de la machine.





NE FAITES PAS FONCTIONNER LA MACHINE SANS RÈGLE

## IL FAUT METTRE LES JOINTS TORIQUES AVANT D'UTILISER LES SUPPORTS DE DOUILLES

Ces supports permettent d'attacher les douilles sur les règles rotatives pour pâte molle. Les joints doivent être en place avant chaque utilisation et doivent être remplacés de temps en temps pour assurer une utilisation correcte.

La reference du joint est A900-12-010 (livré en sac de 20)



METTRE LE 1er JOINT SUR L'EMBOUT



FAIRE GLISSER LE 1er JOINT DANS LA RAINURE



LE 1er JOINT EST DANS LA BONNE POSITION



METTRE LE 2eme JOINT SUR L'EMBOUT



FAIRE GLISSER LE 2eme JOINT DANS LA 2eme RAINURE, PASSANT PAR-DESSUS LE 1er JOINT



LE 2eme JOINT EST DANS LA BONNE POSITION

## 9b INSTALLATION D'UNE RÈGLE

#### Pâte molle

Pour les règles <u>non tournantes</u> pouvant être équipées de douilles, il faut visser ces dernières dans les trous filetés prévus.

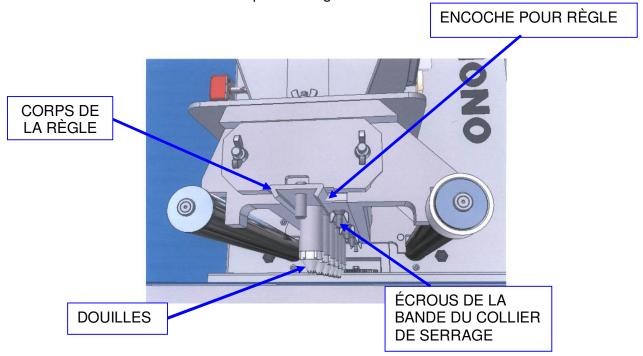
Pour les règles tournantes, des douilles en plastique peuvent être vissées dans les porte-douilles (droits ou décalés). OU

Des douilles en métal peuvent être fixées en place à l'aide d'un écrou séparé.

1 Sélectionnez la règle et les douilles nécessaires.

(Il n'est pas nécessaire d'utiliser des douilles pour les règles de mise en feuille, les règles alternées ou les règles en série)

2 Attachez les douilles au corps de la règle :



- **3** Faites glisser la règle dans l'encoche correspondante, à la base de l'ensemble de la pompe jusqu'à ce que la butée soit en position.
- 4 Serrez les écrous sur la bande du collier de serrage (sur le dessous de l'ensemble de la pompe) pour bien fixer la règle.

**REMARQUE.** Si les écrous ne sont pas correctement serrés, il risque d'y avoir des fuites de mélange, ce qui affecterait le poids des produits.

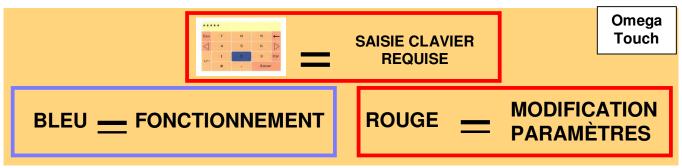
NE FAITES PAS FONCTIONNER LA MACHINE SANS RÈGLE

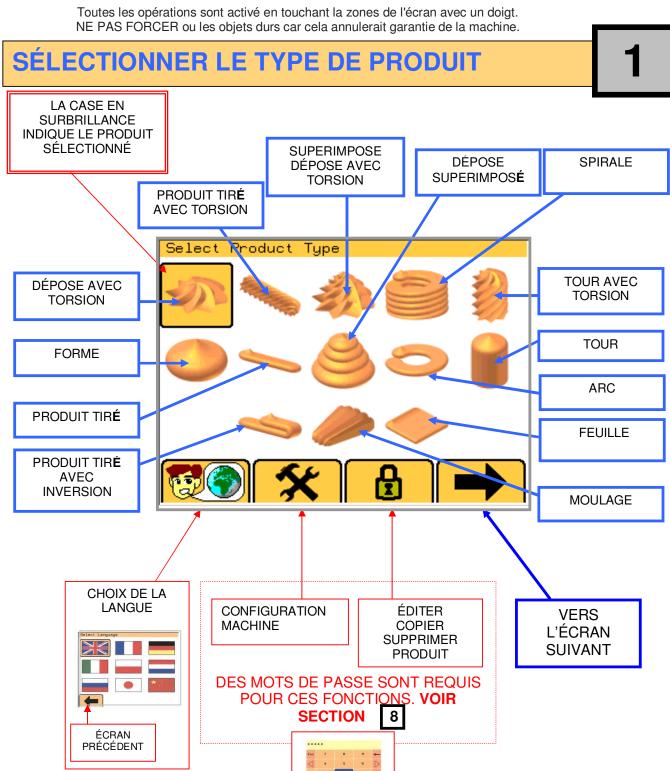
Omega Touch

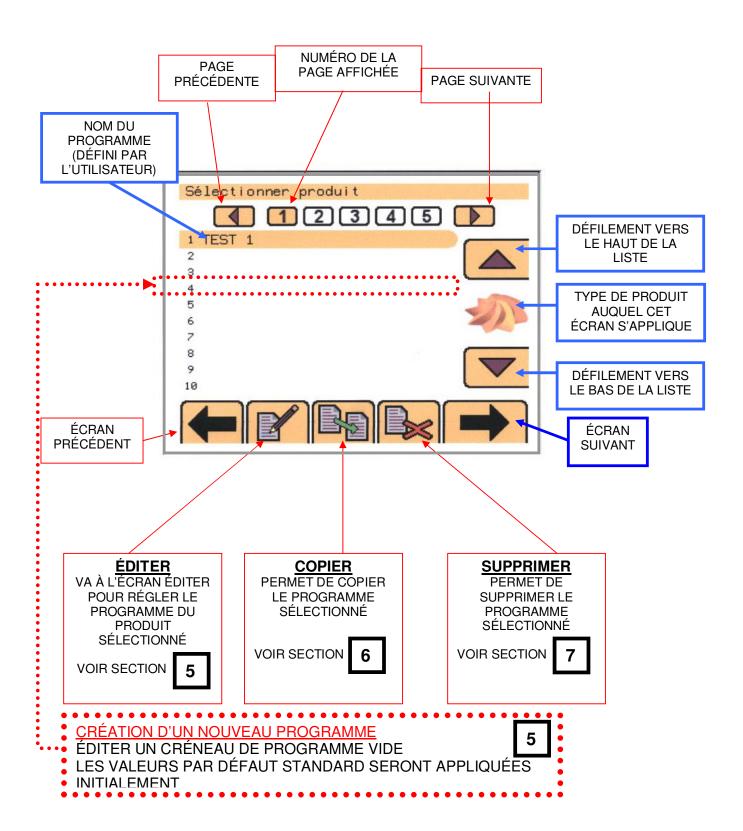
## 10.0 1 FONCTIONNEMENT DE L'« OMEGA TOUCH »



Toutes les opérations sont activé en touchant la zones de l'écran avec un doigt. NE PAS FORCER ou les objets durs car cela annulerait garantie de la machine.

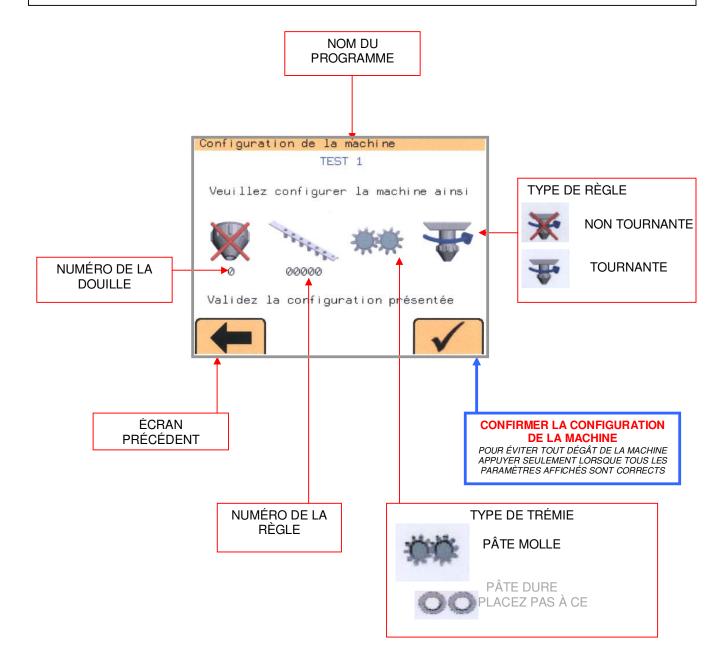






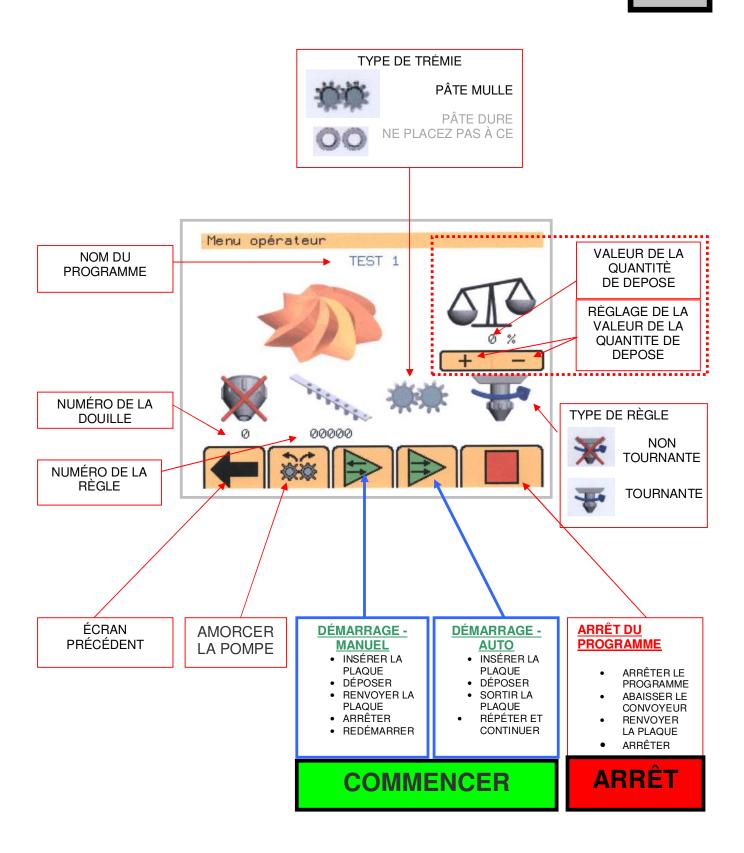
## CONFIRMER LA CONFIGURATION DE LA MACHINE

MACHINE DOIT être réglé comme indiqué à l'écran. APPUYEZ sur le bouton CONFIRMER.



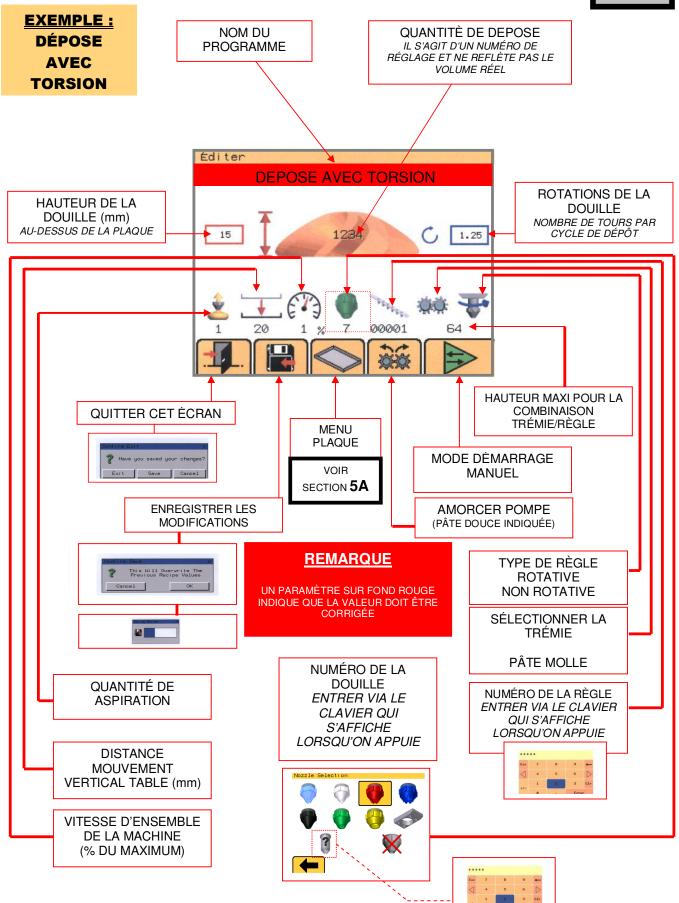
POUR ÉVITER TOUT DÉGÂT DE LA MACHINE N'APPUYEZ SUR LE BOUTON DE CONFIRMATION QU'UNE FOIS QUE TOUTES LES PIÈCES FIXÉES À LA MACHINE SONT TELLES QUE REPRÉSENTÉES À L'ÉCRAN.

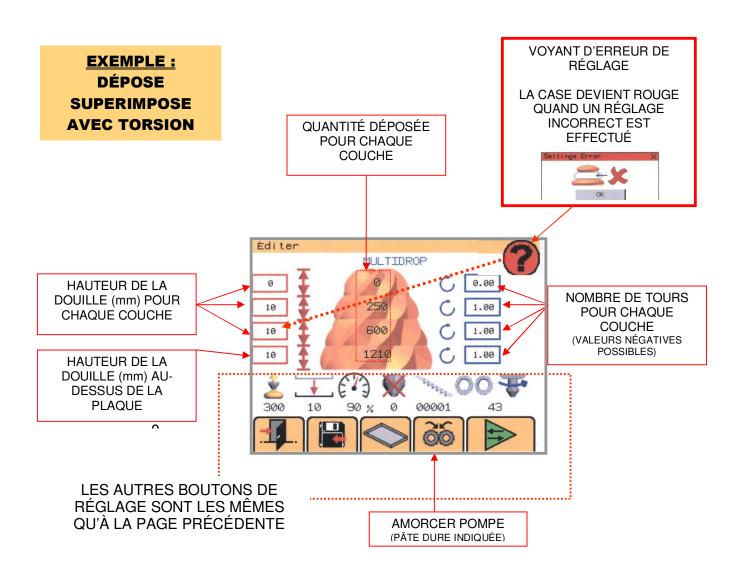
## ÉCRAN DE L'OPÉRATEUR

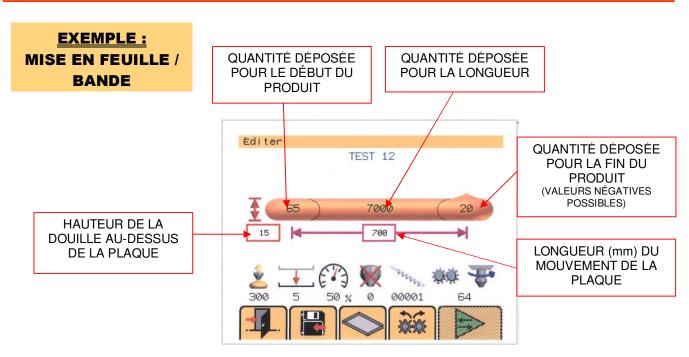


## **ÉDITER L'ÉCRAN**

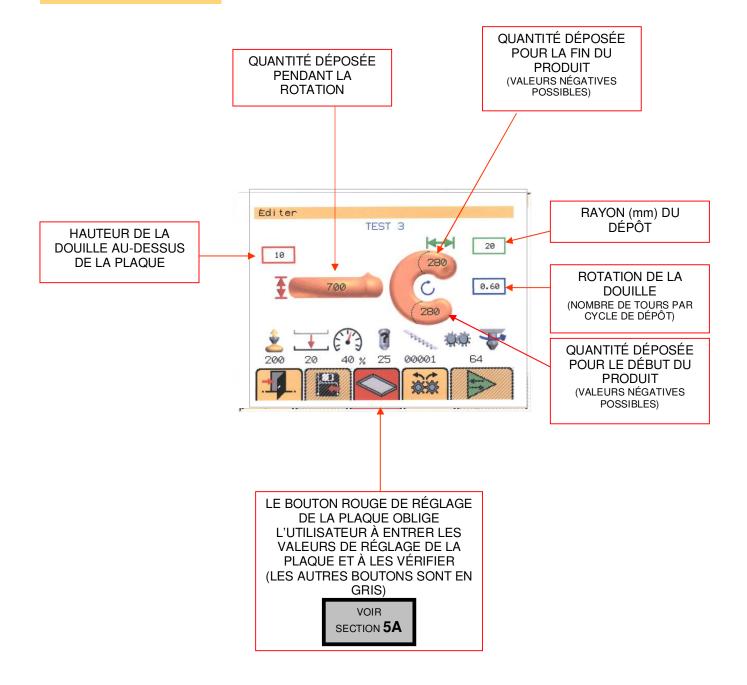
0.







## EXEMPLE: FORME EN « C » (ARC)

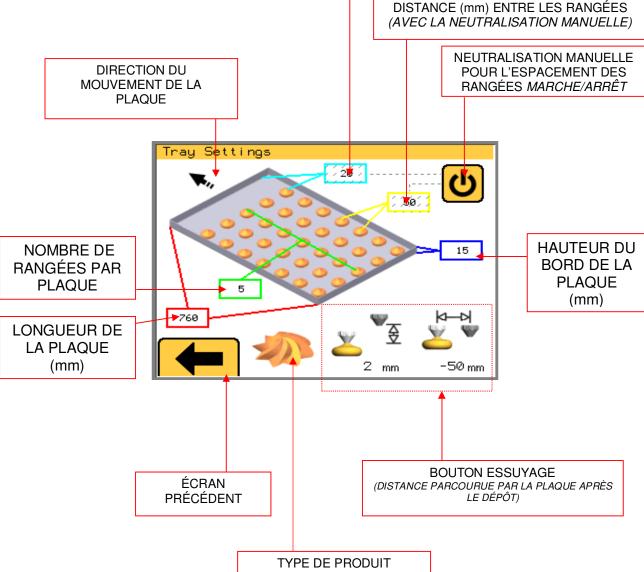


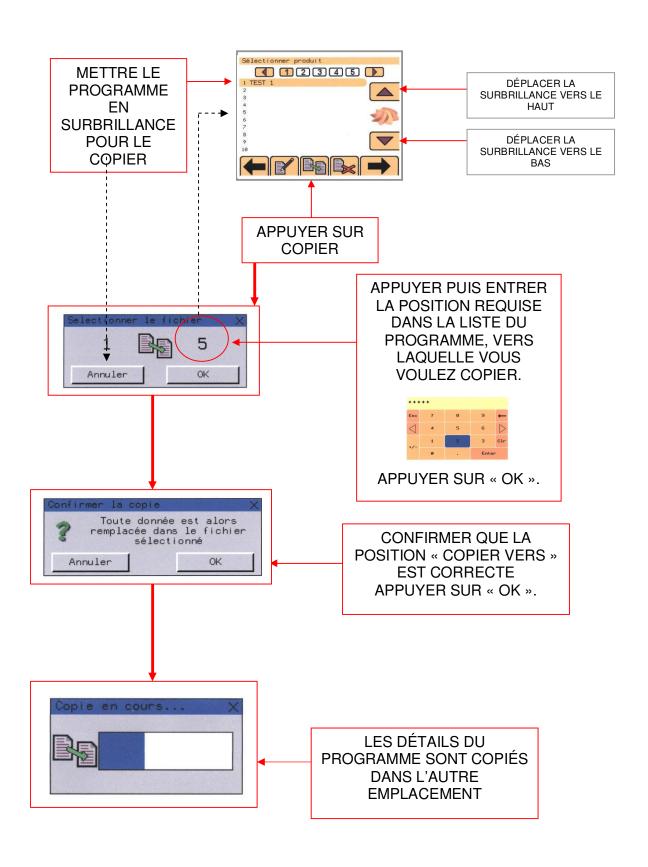
## **MENU PLAQUE**

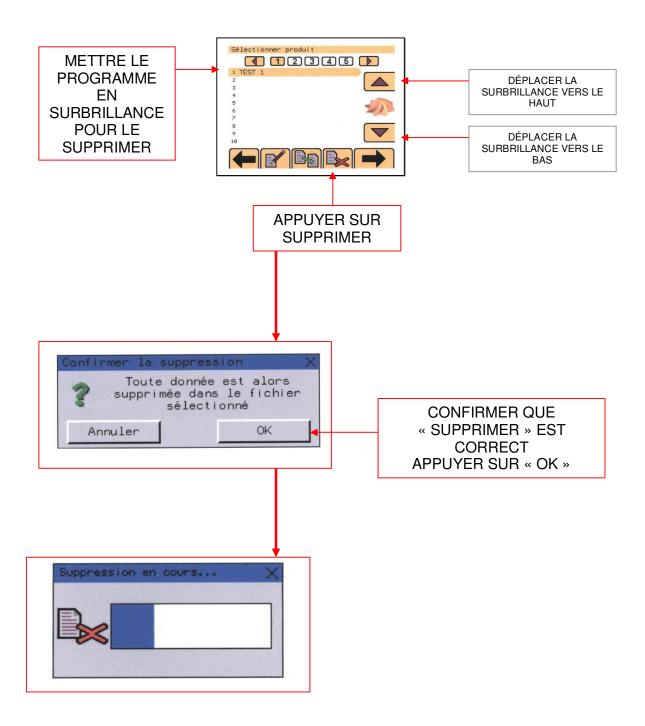


DISTANCE (mm) JUSQU'À LA 1<sup>EHE</sup>
RANGÉE DE LA PLAQUE
(AVEC LA NEUTRALISATION MANUELLE)

DISTANCE (mm)
(AVEC LA NEUTR



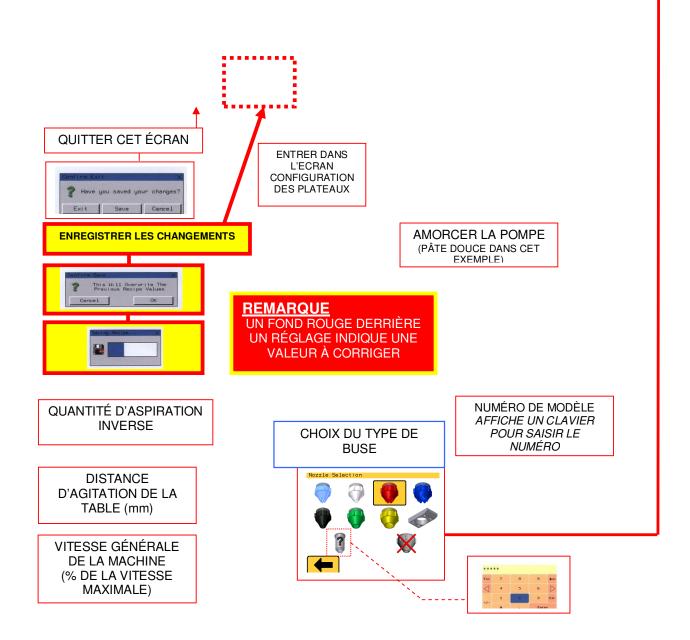


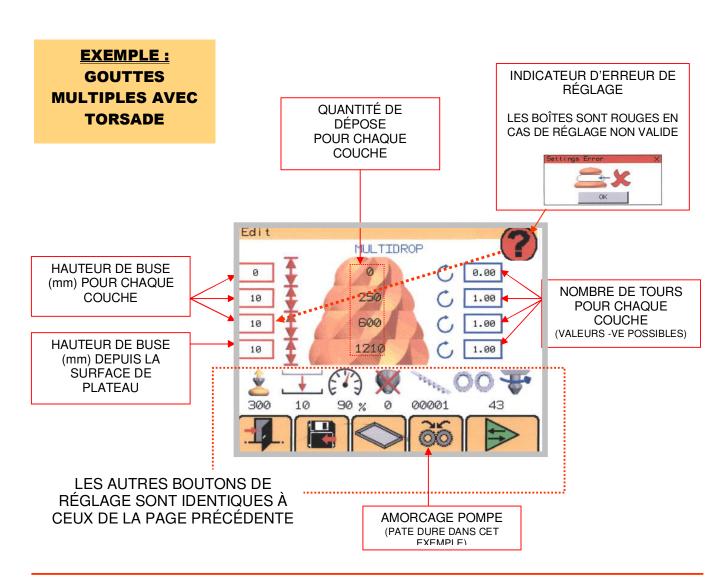


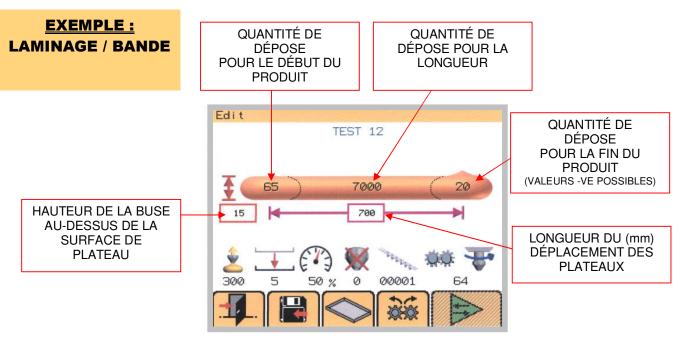


NOM DU PROGRAMME SAISIR POUR PERMETTRE L'ENREGISTREMENT

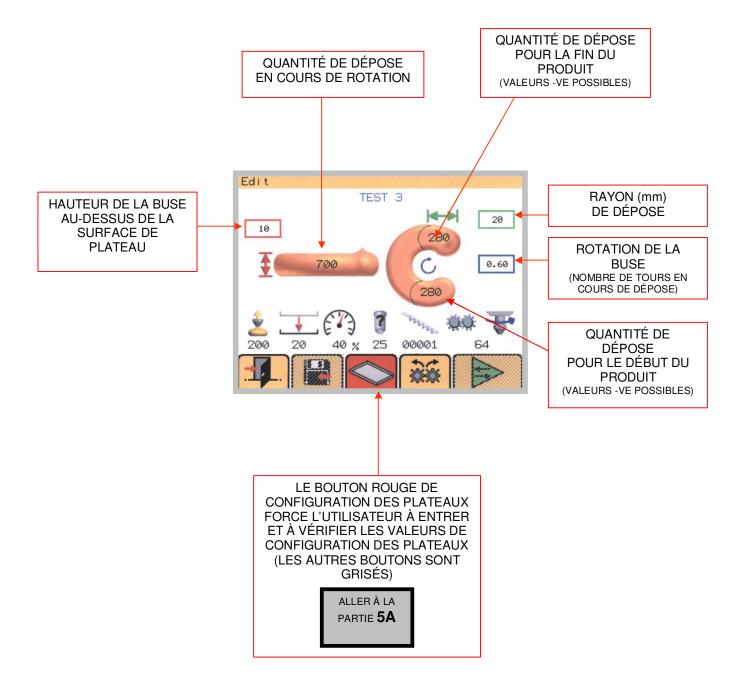
HAUTEUR DE BUSE (mm) AU-DESSUS DE LA SURFACE DE PLATEAU **GOUTTE AVEC TORSADE** 



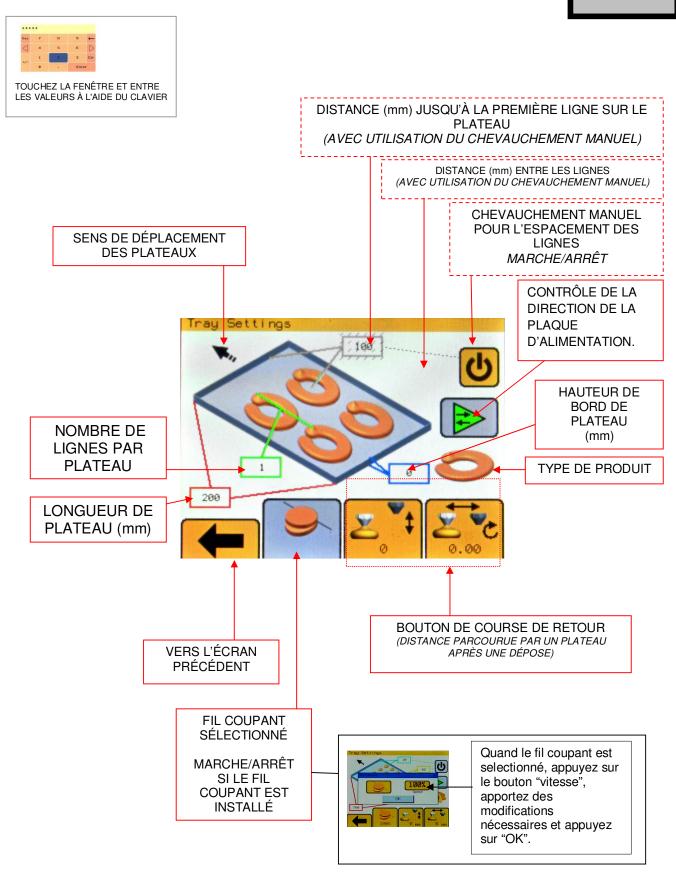


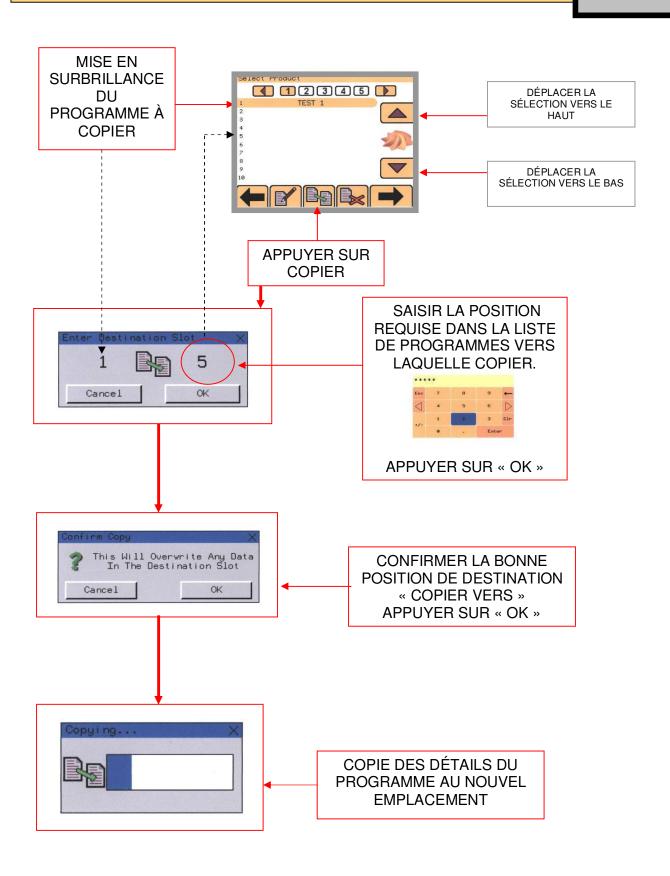


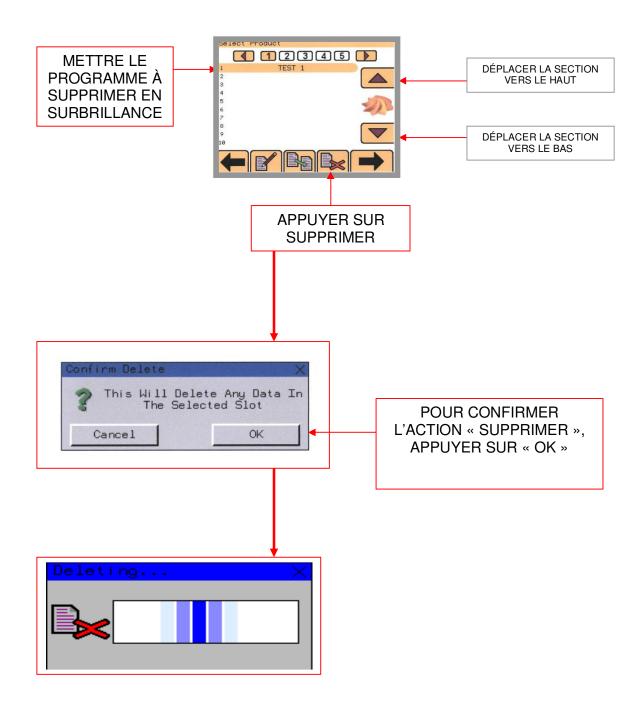
# EXEMPLE: FORME DE « C » (ARC)



## **CONFIGURATION DES PLATEAUX**







### **MOTS DE PASSE**

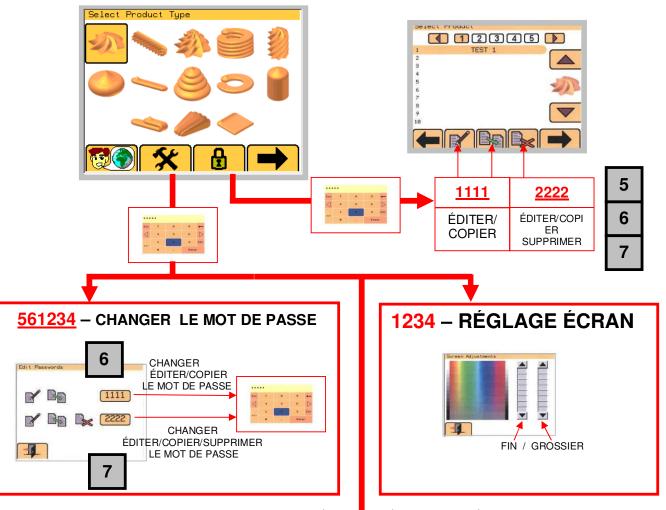
8

Pour faire stopper aux modifications pas autorisées aux paramètres de la machine Omega, on conseille de sortir cette page du manuel. Conservez la page en lieu sûr.

Si vous avez peur que la falsification soit un problème, il est une bonne idée changer les mots de passe regulièrement.

#### **MISE EN GARDE**

NE PAS TENTER D'EFFECTUER DES RÉGLAGES À MOINS D'EN CONNAÎTRE PARFAITEMENT LES CONSÉQUENCES



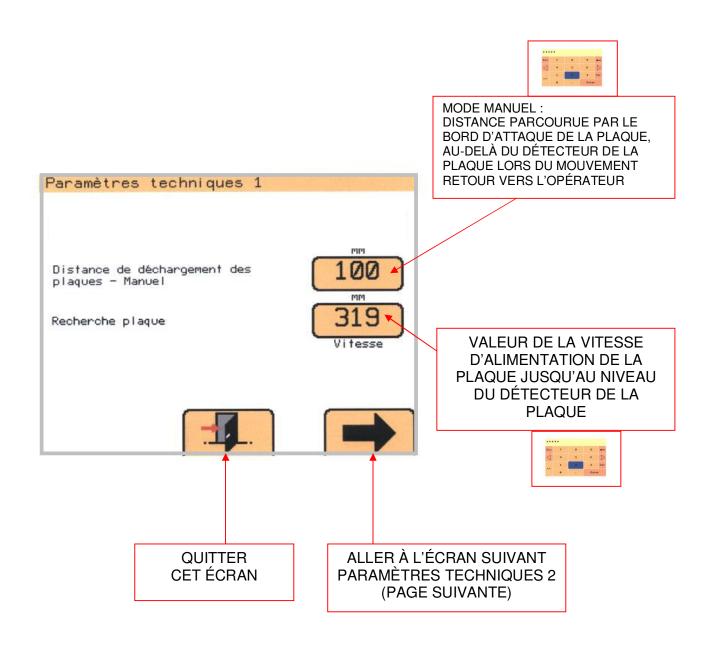
CETTE SECTION S'ADRESSE À DES

INGÉNIEURS QUALIFIÉS UNIQUEMENT



### **PARAMÈTRES TECHNIQUES (1)**

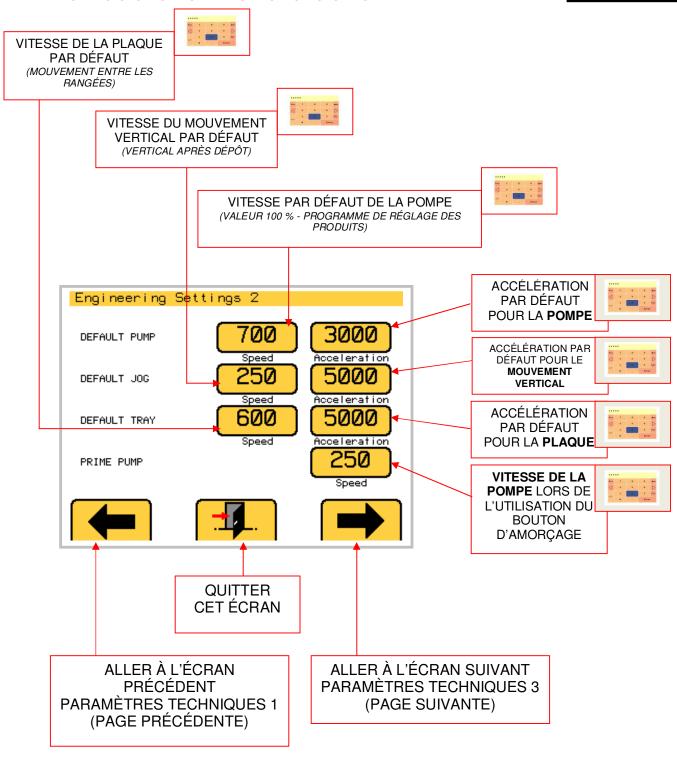
CETTE SECTION EST RÉSERVÉE AUX TECHNICIENS FORMÉS



#### **MISE EN GARDE**

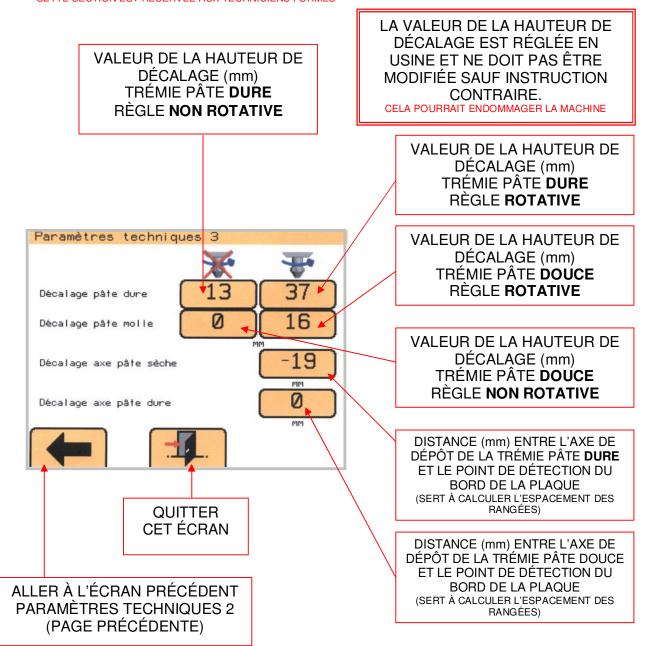
### PARAMÈTRES TECHNIQUES (2)

CETTE SECTION EST RÉSERVÉE AUX TECHNICIENS FORMÉS



### PARAMÈTRES TECHNIQUES (3)

CETTE SECTION EST RÉSERVÉE AUX TECHNICIENS FORMÉS



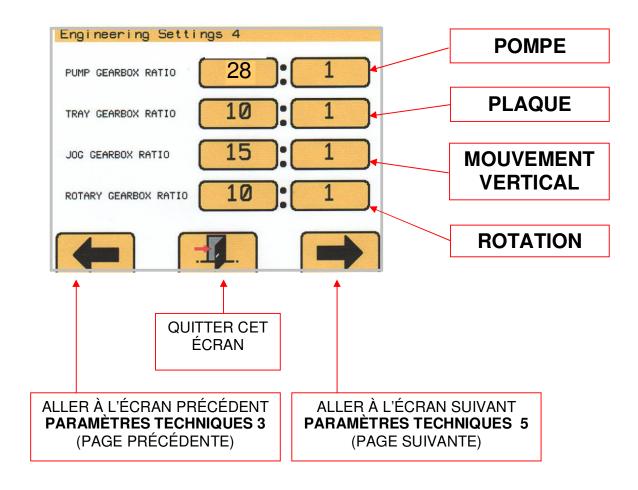
### **MISE EN GARDE**

### PARAMÈTRES TECHNIQUES (4)

9/4

CETTE SECTION EST RÉSERVÉE AUX TECHNICIENS FORMÉS

#### RAPPORTS DE LA BOÎTE DE VITESSE



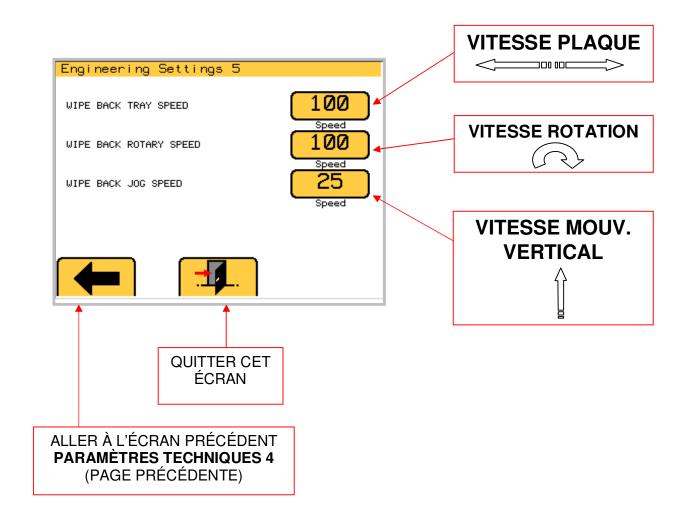
#### **MISE EN GARDE**

### PARAMÈTRES TECHNIQUES (5)

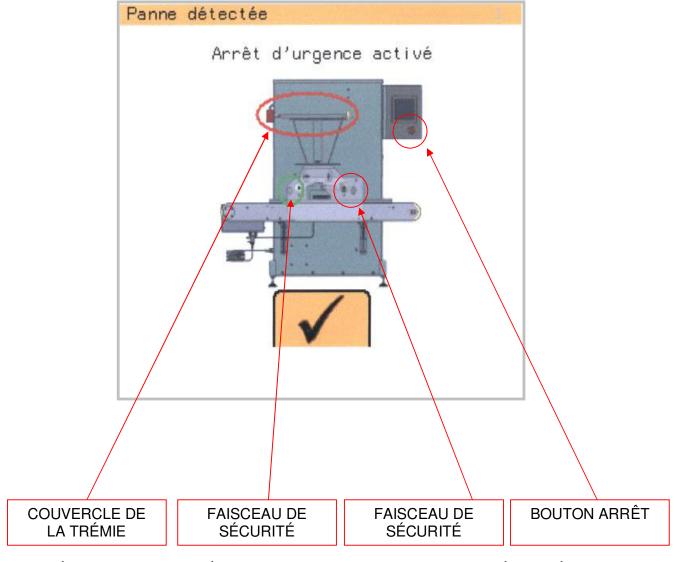
9/5

CETTE SECTION EST RÉSERVÉE AUX TECHNICIENS FORMÉS

### ESSUYAGE – PARAMÈTRES PAR DÉFAUT (VOIR 5A)



#### **MISE EN GARDE**



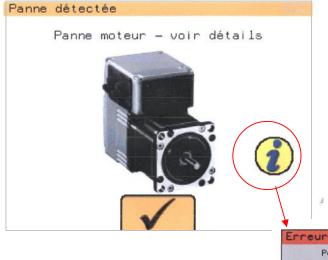
CET ÉCRAN INDIQUE UN ÉTAT DE PANNE DANS LES ZONES DE SÉCURITÉ.

LORSQUE LE VOYANT EST ROUGE, FERMEZ LE COUVERCLE OU ENLEVEZ LES OBSTACLES POUR CORRIGER LA PANNE.

LORSQUE L'INDICATEUR PASSE AU VERT, CELA SIGNIFIE QUE LA PANNE A ÉTÉ CORRIGÉE À CET ENDROIT.

APPUYEZ SUR LE BOUTON POUR EFFACER L'ÉCRAN

SI L'ÉCRAN SUIVANT S'AFFICHE, VÉRIFIEZ QUE LE MOUVEMENT DE LA TABLE, ETC., N'EST PAS GÊNÉ. SI C'EST LE CAS, ENLEVEZ LES OBSTACLES ET APPUYEZ SUR POUR CONTINUER.



APPUYEZ SUR CE BOUTON SI VOUS SOUHAITEZ SAVOIR QUEL MOTEUR EST EN PANNE



SI LA PANNE N'EST PAS ÉVIDENTE ET QUE VOUS NE PUISSIEZ PAS LA CORRIGER SANS DANGER, FAITES APPEL À UN TECHNICIEN DÛMENT FORMÉ



ERREUR LORS DU CHARGEMENT/DE L'ENREGISTREMENT DES DONNÉES DE LA RECETTE SUR LA CARTE MÉMOIRE HMI

VEUILLEZ CONTACTER LE SERVICE TECHNIQUE/LE TECHNICIEN SI LE PROBLÈME PERSISTE

### 11.0 MAINTENANCE

Dans la plupart des conditions, il suffit que la machine reste propre et soit utilisée conformément au présent manuel.



AVERTISSEMENT: NE JAMAIS UTILISER UN TUYAU D'EAU OU UNE LAVEUSE À PRESSION POUR NETTOYER CETTE MACHINE.

## Mono Omega Touch

### Vérifiez et le calendrier d'entretien

opération	quotidien	hebdomadaire	3 mois	annue
Déposant propre selon les instructions du manuel	*			
Vérifier l'état du câble d'alimentation et la fiche	*			
ajustement de contrôle des gardes	*			
Nettoyer sous les bandes transporteuses		*		
Vérifiez l'étanchéité des trémies		*		
Vérifier les joints d'embouts		*		
Vérifier l'état et la tension du convoyeur, ajuster / remplacer si nécessaire	4-94		*	
S'assurer que les roulements d'embout			*	
vérifier l'alignement des capteurs sur les gardes			*	
Vérifier le capteur de plateau est sécurisé			*	
Vérifier l'état des roulements à rouleaux tendeurs		,		*
Vérifier l'état des roulements de l'arbre d'entraînement				*
Vérifier l'état et la tension de la chaîne et de la graisse si				*
Graisse coulisse selon les besoins				*
ajuster les rouleaux de guidage excentrés comme l'exige				*
ajuster rouleaux de guidage concentriques selon les				*
Vérifier et graisser toutes les plaques de glissement tel que requis				*
Vérifiez toutes les fixations du moteur sont bien serrés				*
Inspecter les connexions électriques et les resserrer si				*

En aucun cas, l'entretien ou le nettoyage de la machine se fait avec la puissance connectée

#### 12.0 PIÈCES DÉTACHÉES ET RÉVISION

En cas de panne, n'hésitez pas à contacter le service clientèle de **MONO** en indiquant le numéro de série de la machine. Vous trouverez celui-ci sur la plaque d'informations argentée, sur la machine et sur la première page du manuel fourni avec cette machine.

### **MONO Equipment.**

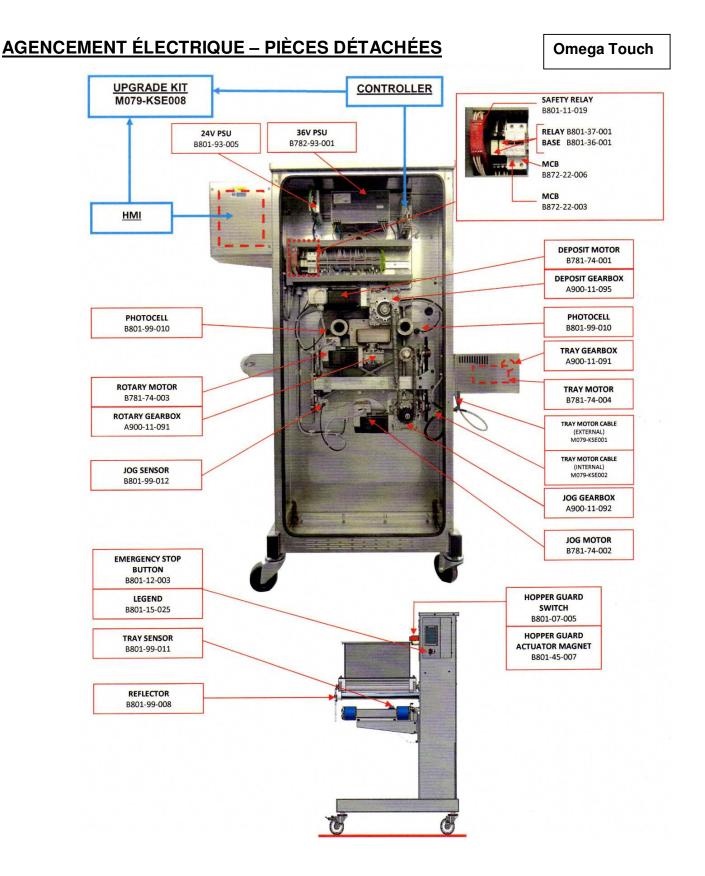
Queensway, Swansea Industrial Estate, Swansea, SA5 4EB, Royaume-Uni

Tél. +44(0)17 92 56 12 34 Fax +44(0)17 92 56 10 16

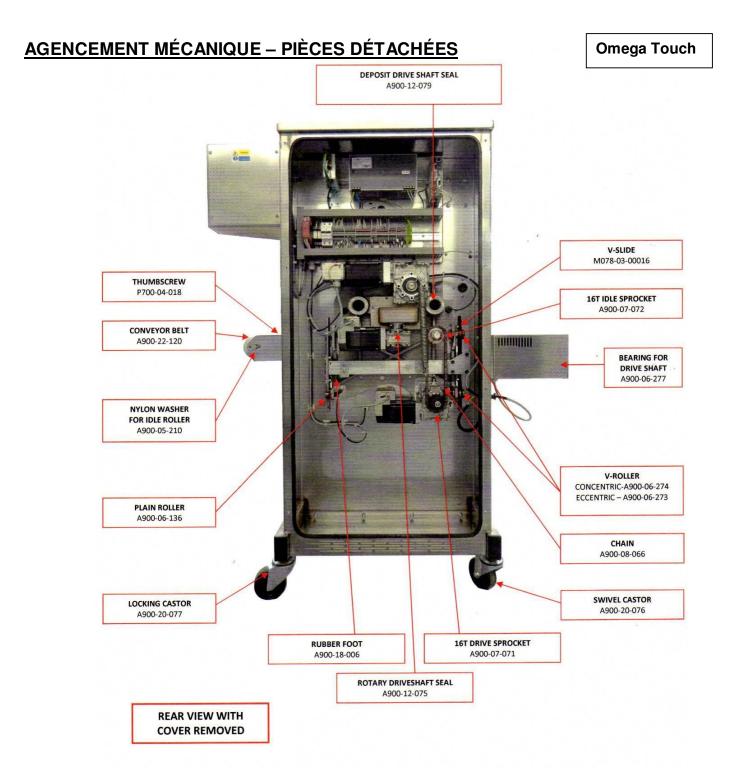




www.monoequip.com

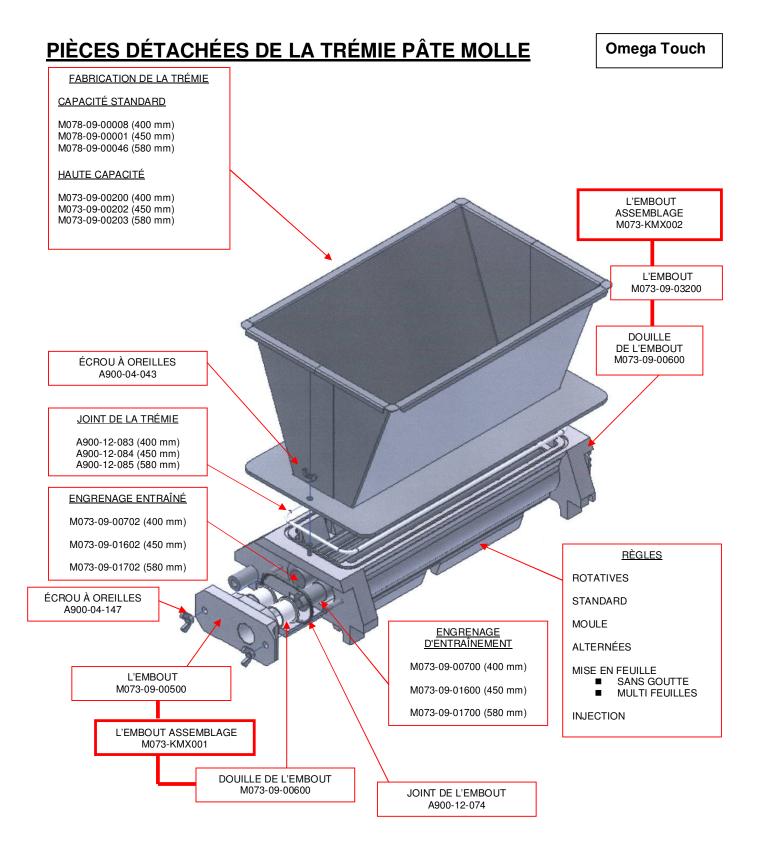






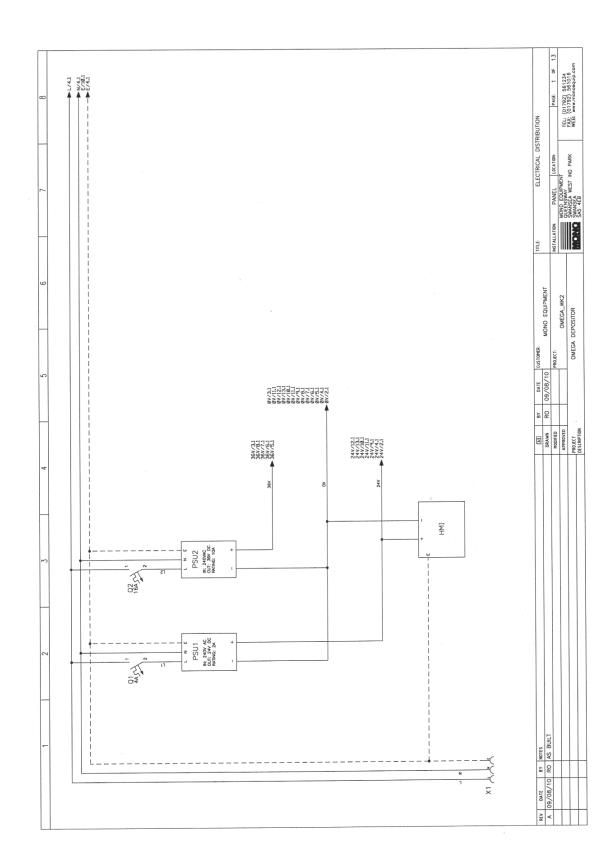
# LISTE DES PIÈCES DÉTACHÉES DE LA MACHINE DE BASE

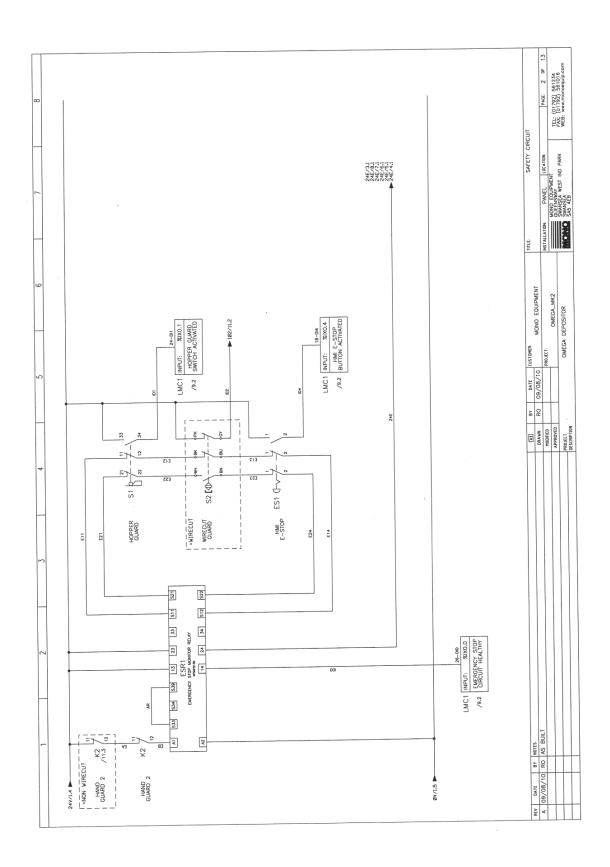
Description de la pièce détachée	№ pièce Mono	Qté req. par M/C
Boîte de vitesse dépôt Boîte de vitesse mouvement vertical Boîte de vitesse rotation Boîte de vitesse plaque	A900-11-095 A900-11-092 A900-11-091 A900-11-091	1 1 1 1
Galet-guide concentrique Galet-guide excentrique	A900-06-274 A900-06-273	2 2
Tôle inclinée	078-03-00016	2
Chaîne d'entraînement mouvement verti	cal A900-08-066	1
Roue dentée Simplex 16 D Pas 2,54 cm Pignon tendeur 16 D Pas 2,54 cm Circlip-ext métrique 14 mm Dia Circlip-ext métrique 24 mm Dia	A900-07-071 A900-07-072 A900-01-280 A900-01-193	1 1 1 1
Arbre d'entraînement – Trémie Arbre d'entraînement – Rotation Engrenage d'entraînement – Règle rotat	078-03-00015 078-03-00011 ive 078-03-00010	1 1 1
Joint à lèvres (Arbre d'entraînement rota Joint à lèvres (Arbre d'entraînement dép		1 1
Grille d'extrémité (Grille d'extrémité Plastique	078-11-00036 078-11-00005)	1
Arrêtoir – Grille d'extrémité (Arrêtoir – Grille d'extrémité Plastique	078-11-00035 078-11-00002)	2
Entretoise – Trémie 450/580 mm Entretoise – 400 mm	078-11-00003 078-11-00004	1 1
Joint – couvercle arrière	A900-25-309	1

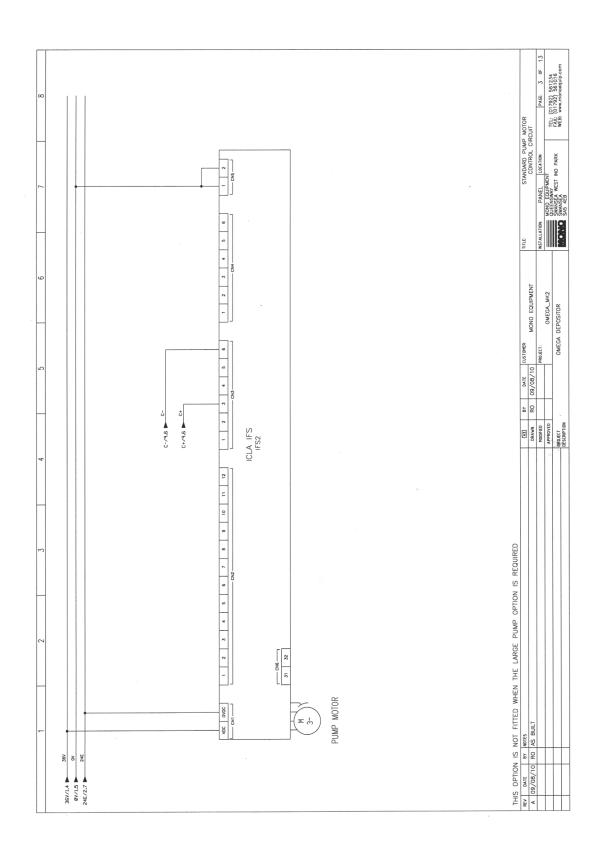


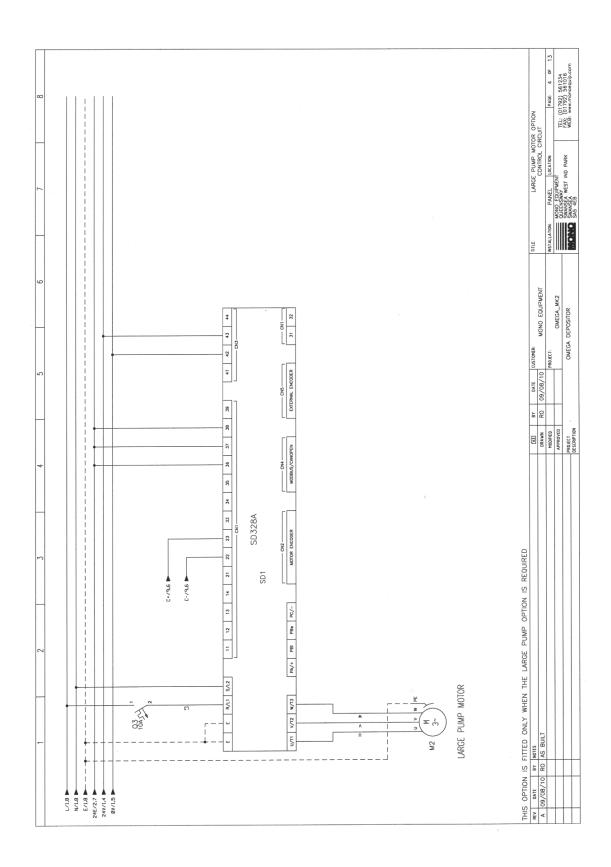


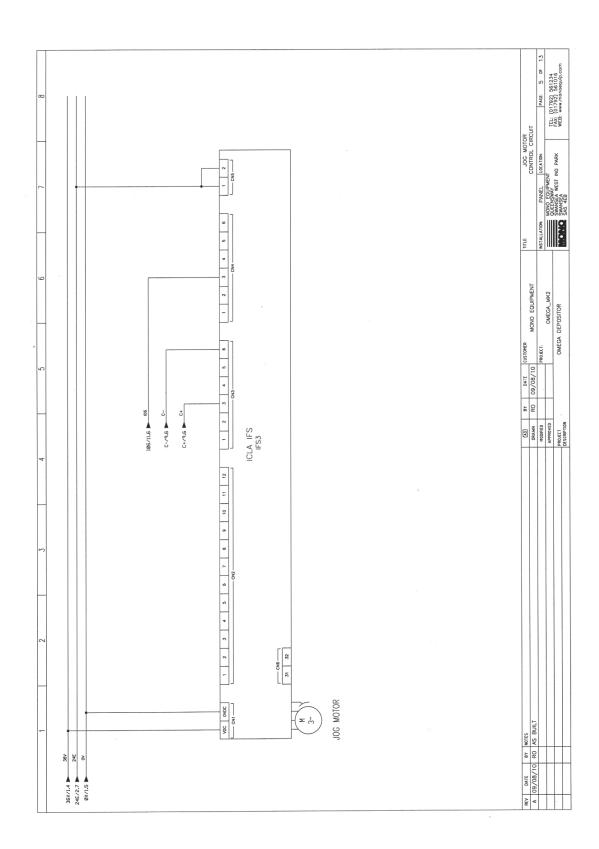
# 13.0 INFORMATIONS ÉLECTRIQUES

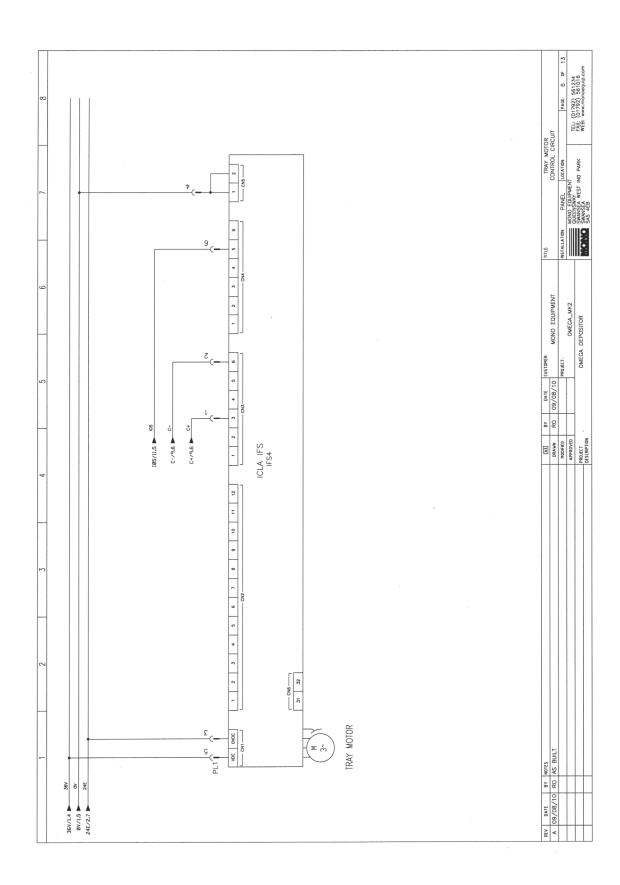


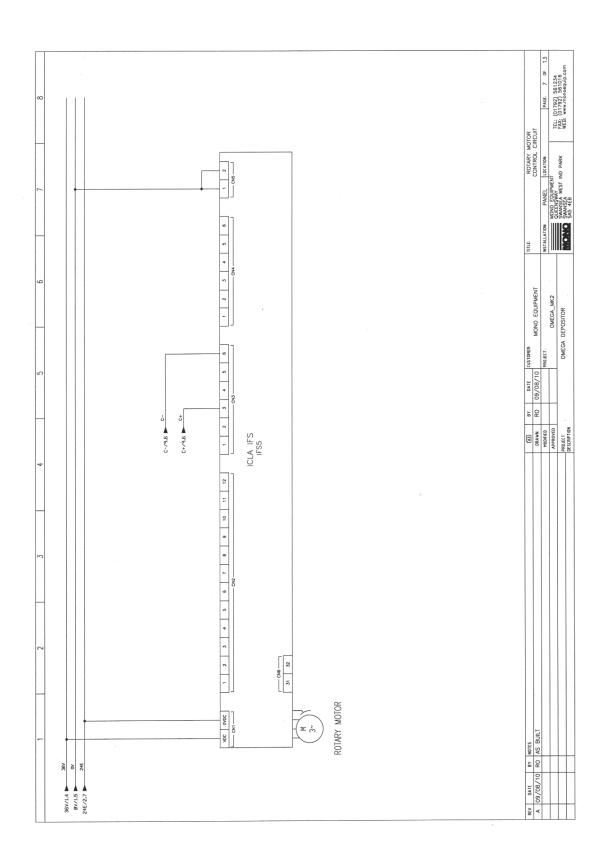


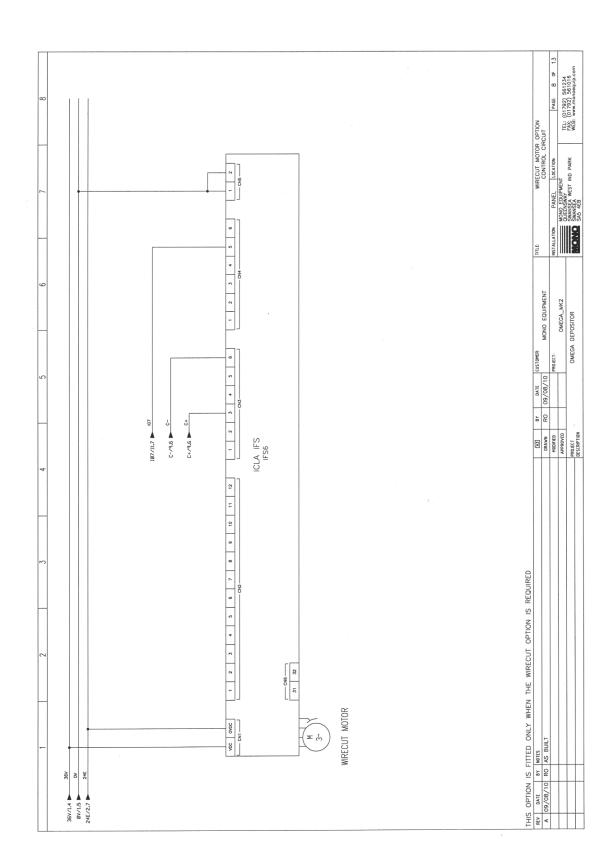


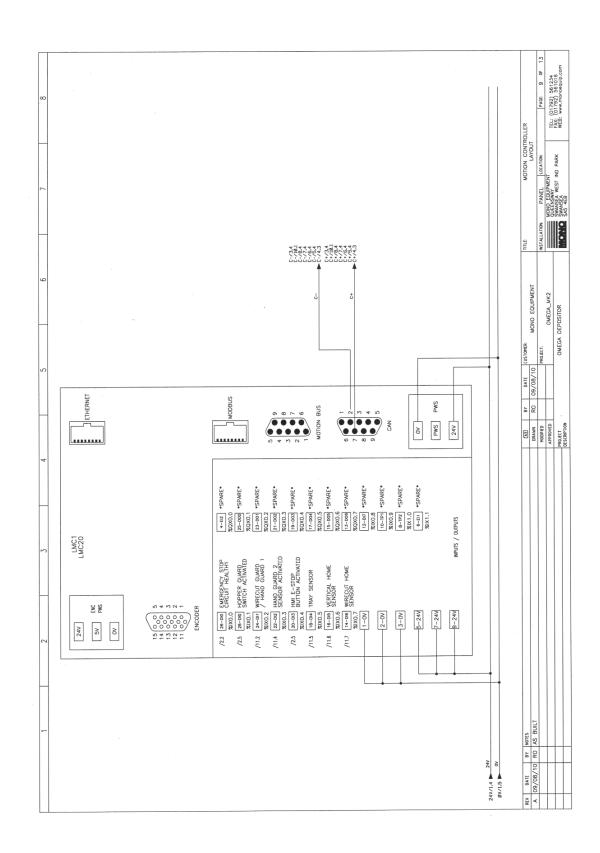


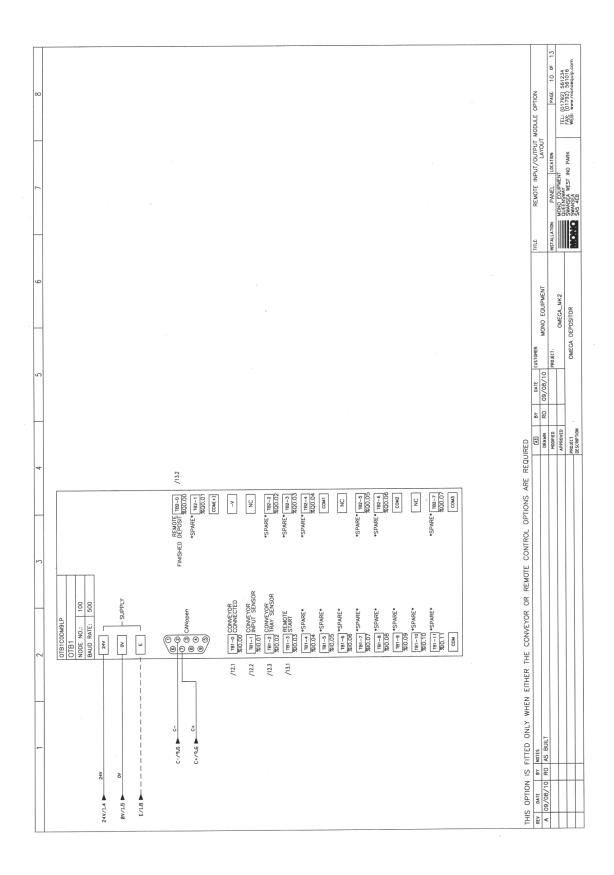


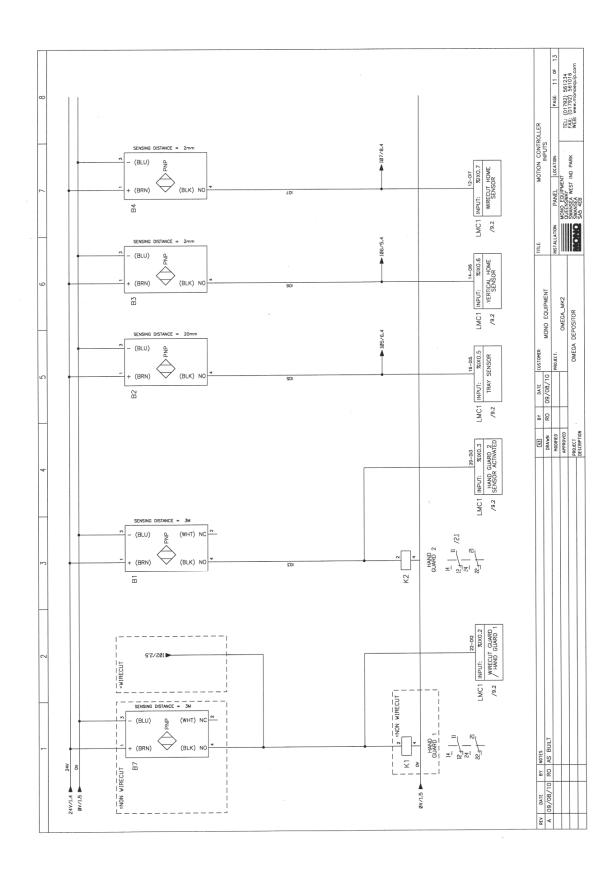


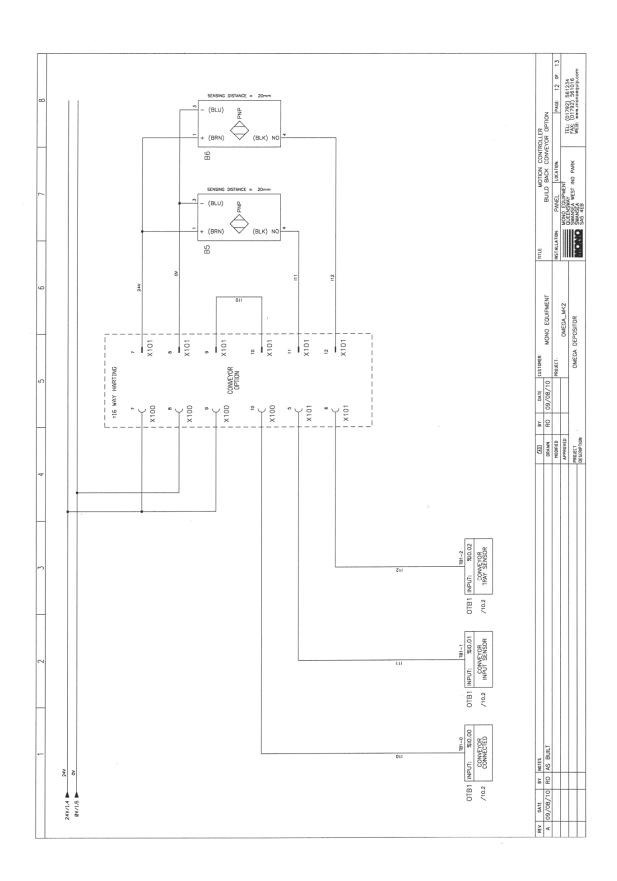


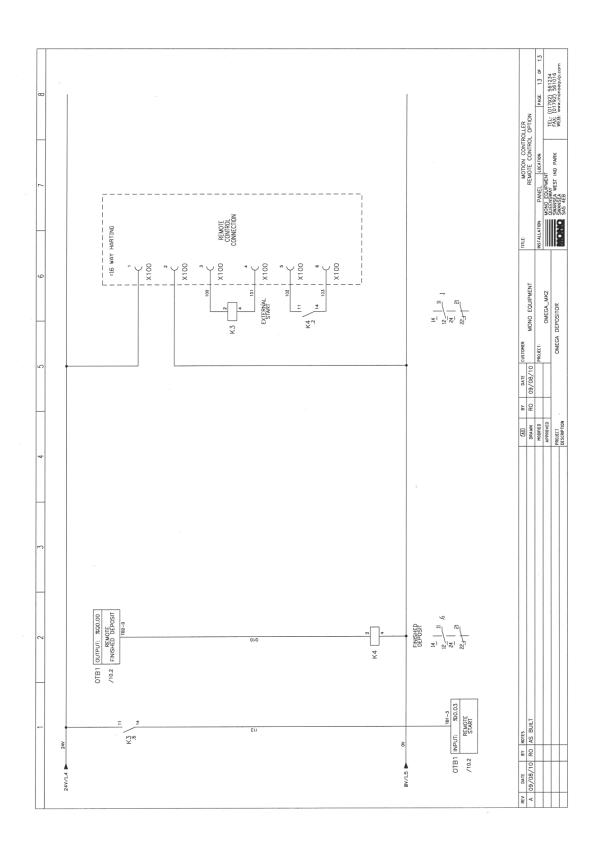












L'équipement cité dans le présent manuel est homologué CE.



**Omega Touch** 



Queensway Swansea West Industrial Estate Swansea. SA5 4EB, Royaume-Uni **Tél. +44 (0)17 92 56 12 34** Fax +44 (0) 17 92 56 10 16

E-mail: marketing@monoequip.com

Site web: www.monoequip.com