

Руководство по эксплуатации и обслуживанию



ОРИГИНАЛЬНЫЕ ИНСТРУКЦИИ

ПЕЧЬ DOMINO



ВАЖНО



Внимательно прочитайте руководство перед установкой и эксплуатацией печи
Храните для будущих консультаций

Настоящий документ содержит Декларацию соответствия СЕ и информацию по использованию печи;

DLIBRRU410 - Manuale uso e manutenzione.doc – февраль 2018

mondial forni
bakery projects





СОДЕРЖАНИЕ

1	Общие предупреждения	4
2	Информация общего характера	6
2.1	Перечень поставляемой документации.....	6
2.2	Применение инструкций.....	6
2.3	Консультирование с документацией	6
2.3.1	Применение символов.....	6
2.4	Кому предназначено руководство и их обязанности.....	7
3	Общие нормы по безопасности	8
4	Инструкция по применению	11
4.1	Принимаемые мероприятия по безопасности attività di sicurezza accettati	11
4.2	Панель управления Pannello di controllo.....	11
5	Инструкции по обслуживанию	12
5.1	Принимаемые мероприятия по безопасности.....	12
5.1.1	Подготовка для проведения обслуживания	12
5.1.2	Мероприятия по чистке	13
5.1.2.1	Чистка лицевой поверхности печи	14
5.1.2.2	Чистка камеры выпекания.....	14
5.1.2.4	Чистка парогенератора и труб подачи и слива воды	15
5.1.3	Превентивное и внеочередное обслуживание.....	18
5.1.3.1	Проверка целостности парогенератора и труб подачи и слива воды	18
5.1.3.2	Замена разбрызгивающей трубы и/или парогенератора.....	18
5.1.3.3	Проверка целостности системы выпуска паров.....	18
5.1.3.4	Проверка целостности электрического подключения и электрического шкафа.....	19
5.1.3.5	Замена лампочки	19
5.1.3.6	Замена цоколей.....	20
5.1.3.7	Регулировка пружины	21
5.1.3.8	Замена уплотнения центрального картера (кроме печей с открыванием двери вниз).....	23
5.1.3.9	Замена уплотнения нижнего картера (кроме печей с открыванием двери вниз)	24
5.1.3.10	Замена нагревателей (кроме печей с открыванием двери вверх).....	25
5.1.3.11	Замена нагревателей (кроме печей с открыванием двери вниз).....	27
5.1.3.12	Замена датчика температуры.....	32
5.1.3.13	Замена стекла двери при ее открывании вверх	33
5.1.3.14	Замена стекла двери при ее открывании вниз.....	34



MONDIAL FORNI S.p.A.
37139 Verona (VR) – Italy - Via dell'Electronica, 1
Tel. +39 045 8182511 - Fax +39 045 8510016
C.F. 0223099023 - P.I. 0223099023
www.mondialforni.com - info@mondialforni.it

**Руководство по
эксплуатации и
обслуживанию
печи DOMINO**

5.2	Электрическая схема и подключение к сети питания	36
5.2.1	Подключение к электрической сети	36
5.2.1.1	Описание подключения на задней стенке	36
5.2.1.2	Доступ к клеммам и подключение к электрической сети	37
5.2.1.3	Доступ к унифицированному щитку	37
5.2.1.4	Электрический шкаф	38
5.2.1.5	Плата шкафа	39
5.2.1.6	Трансформатор подсветки и питания	40
5.2.1.7	Контакты КВ, Кс, КР	41
5.2.1.8	Контактор KV (опцион).....	41
5.2.1.9	Вытяжка (опцион).....	42
5.2.2	Схема подключения нагревательных элементов	43
5.2.3	Электрическая схема.....	45
5.3	Решение проблем	45
6	Инструкции по утилизации	49
7	Перечень запасных частей	50



MONDIAL FORNI S.p.A.
37139 Verona (VR) – Italy - Via dell'Elettronica, 1
Tel. +39 045 8182511 - Fax +39 045 8510016
C.F. 0223099023 - P.I. 0223099023
www.mondialforni.com - info@mondialforni.it

**Руководство по
эксплуатации и
обслуживанию
печи DOMINO**

1 Общие предупреждения

Монтаж, запуск в эксплуатацию и обслуживание печи должны производиться исключительно специализированным персоналом.

Внимательно прочитайте предупреждения, содержащиеся в настоящем руководстве, поскольку они предоставляют важные указания касательно правильного монтажа, эксплуатации и обслуживания.

Бережно сохраняйте настоящие инструкции для любого дополнительного консультирования различными операторами.

После распаковки печи, убедитесь в целостности оборудования.

В случае поломок или неисправностей не используйте оборудование и обратитесь к специализированному персоналу.

Упаковочные материалы (пластиковые пакеты, пенополистрол, гвозди и пр.) не должны оставляться без присмотра, поскольку являются потенциальным источником опасности.

Перед подключением оборудования убедитесь, что приведенные на идентификационной табличке данные соответствуют параметрам местной силовой сети и водопровода.

Эта табличка располагается сзади каждой камеры и спереди на нижней панели справа печи.

Оборудование должно использоваться только обученным персоналом.

Это оборудование предназначается в целях, для которых оно было исключительно спроектировано, то есть для выпекания пищевых продуктов, любое другое использование будет считаться нецелевым и следовательно опасным.

Не загораживайте проемы или щели всасывания или отвода тепла.

По окончании работы отключайте оборудование.

Для запроса технической поддержки клиент должен связываться непосредственно с изготовителем по контактам, указанным в п.2.1 Идентификационные данные компании Производителя.

Чтобы изготовитель мог идентифицировать машину, необходимо указать:

Тип и модель, серийный номер и год производства.

В случае несоблюдения норм, содержащихся в настоящем руководстве, как со стороны пользователя, так и ответственными за монтаж, изготовитель снимает с себя любую ответственность за любые возможные аварии или неисправности, вызванные вышесказанным несоблюдением, претензии по которым могут быть предъявлены изготовителю.

Изготовитель не несет ответственности за возможные неточности в настоящем руководстве, вызванные ошибками при наборе или печати. Он также оставляет со собой право вносить в изделие модификации или изменения, которые считает необходимыми или полезными, без ухудшения основных характеристик.



MONDIAL FORNI S.p.A.
37139 Verona (VR) – Italy - Via dell'Elettronica, 1
Tel. +39 045 8182511 - Fax +39 045 8510016
C.F. 0223099023 - P.I. 0223099023
www.mondialforni.com - info@mondialforni.it

**Руководство по
эксплуатации и
обслуживанию
печи DOMINO**

1.1 Гарантия и условия ее истечения

Изготовитель предоставляет гарантию на оборудование и возможную оснастку или принадлежности на предмет отсутствия недостатков и дефектов материалов или изготовления, которые произведены в строгом соответствии с техническими спецификациями и стандартам качества.

Гарантия предусматривает замену материалов, считающихся дефектными в течении, но не более 12 месяцев, последующих после даты отгрузки. Замена материалов не продлевает срок гарантии на изделие: гарантия истекает в любом случае через 12 месяцев после отгрузки.

Необходимо, под страхом истечения гарантии, сообщать о недостатках и дефектах материалов или изготовления на завод-изготовитель письменным образом в секретариат после-продажной поддержки изготовителя, который направит в свою очередь соответствующий документы «модуль урегулирования возвратов».



ПРИМЕЧАНИЕ!

Не будут рассматриваться телефонные обращения. Не будут приниматься возвраты материалов, если предварительно они не были согласованы по факсу или электронной почте от секретариата послепродажной поддержки компании Производителя после заполнения документа, называемого «модуль урегулирования возвратов».

Возвращенный материал должен поступить на завод изготовителя в соответствующей упаковке, предназначенной для предупреждения новых повреждений. Возвращенный материал должен иметь этикетку с указанием присвоенного «номера рекламации», указанного в «модуле урегулирования возвратов», составленном ранее и разрешающим пользователю отправку. В транспортных документах должно быть четко указано «возврат материала по гарантии». Невыполнение вышеперечисленных инструкций влечет за собой уничтожение возвращенного материала и выставление клиенту счета за понесенные расходы.

По убыткам, нанесенным материалам во время транспортировки, клиент должен подать соответствующую рекламацию транспортной компании в соответствии с условиями и способами, предусмотренными действующими нормативами в стране монтажа машины.

Возвращенные материалы по гарантии должны направляться на завод изготовитель за вычетом транспортных расходов в течении и не позднее:

30 дней для Италии;

60 дней для Европы;

90 дней для остального мира.



2 Информация общего характера

2.1 Перечень поставляемой документации

Вместе с настоящим руководством по монтажу, эксплуатации и обслуживанию предоставляются следующие документы:

- Инструкции по эксплуатации и обслуживанию;
- Руководство пользователя;
- Перечень запасных частей печи.

2.2 Применение инструкций

Настоящее руководство должно быть внимательно прочитано в каждом своем разделе перед началом выполнения каких-либо операций на машине.




Рекомендуется прочитать с особым вниманием раздел, посвященный общим нормам по безопасности, содержащий важную информацию и предупреждения.

В случае сомнений в правильном понимании инструкций в данном Руководстве свяжитесь с компанией-изготовителем для получения необходимых разъяснений.




2.3 Консультирование с документацией

2.3.1 Применение символов

Для привлечения внимания пользователей в целях правильного и безопасного использования машины, в настоящем руководстве применяются следующие графические символы.

	ПРИМЕЧАНИЕ! Этот символ используется для привлечения внимания к особенно важным сведениям.
	ВНИМАНИЕ! Этот символ используется для указания на опасные ситуации для людей или на ситуации, которые могут повлечь повреждение машины или повлиять на качество выпекания продукта.
	ЗАПРЕЩЕНО! Этот символ используется для указания на неразрешенные действия.

В настоящем руководстве также применяются нижеперечисленные графические символы для указания на средства индивидуальной защиты, используемые при эксплуатации машины.

	СРЕДСТВА ИНДИВИДУАЛЬНОЙ ЗАЩИТЫ Указывает на обязанность использовать защитные перчатки при выполнении действий, с которым они ассоциируются.
	СРЕДСТВА ИНДИВИДУАЛЬНОЙ ЗАЩИТЫ Указывает на обязанность использовать защитные очки при выполнении действий, с которым они ассоциируются.
	СРЕДСТВА ИНДИВИДУАЛЬНОЙ ЗАЩИТЫ Указывает на обязанность использовать защитную обувь при выполнении действий, с которым она ассоциируется.







MONDIAL FORNI S.p.A.
37139 Verona (VR) – Italy - Via dell'Elettronica, 1
Tel. +39 045 8182511 - Fax +39 045 8510016
C.F. 0223099023 - P.I. 0223099023
www.mondialforni.com - info@mondialforni.it

**Руководство по
эксплуатации и
обслуживанию
печи DOMINO**

2.4 Кому предназначено руководство и их обязанности

Настоящее руководство предназначено для следующих лиц:

	ОТВЕТСТВЕННОЕ ЛИЦО Персонал клиента, который несет ответственность за правильное исполнение всех действий, предусмотренных на машине, согласно настоящим инструкций и в соответствии с общими нормами по безопасности.
	ОПЕРАТОР Персонал клиента, который выполняет действия по обычной эксплуатации машины.
	КВАЛИФИЦИРОВАННЫЙ СПЕЦИАЛИСТ Персонал, предоставленный в распоряжение клиента, обладающий профессиональными техническими знаниями для выполнения специализированных работ во время различных фаз работы машины. Для каждой операции, когда требуется его вмешательство, будет указана соответствующая специализация.
	ТЕХНИЧЕСКИЙ СПЕЦИАЛИСТ КОМПАНИИ ПРОИЗВОДИТЕЛЯ Персонал компании Производителя или им уполномоченный, или специалисты дилера/ дистрибьютора, обладающий профессиональными техническими знаниями для выполнения специализированных работ, когда требуется более глубокое знание машины и ее работы.



3 Общие нормы по безопасности

Несоблюдение норм или процедур по безопасности может быть источником опасности или травм. При эксплуатации печи подразумевается обязательность соблюдения со стороны конечного пользователя:

- всех правил по установке оборудования в помещении и поведению людей, определяемых законом и/или применимым нормам; с особенным вниманием к локальным сетям и по его подключения к ним /работа;
- всех дополнительных инструкций и предупреждений по эксплуатации, составляющих часть технической документации, прилагаемой к самой печи.

3.1 Обязанности

Персонал, взаимодействующий с печью, должен:

1. Прочитать и понять требования по безопасности, приведенные в настоящем руководстве;
2. Находиться в нормальном психофизическом состоянии;
3. Быть предварительно проинформированным касательно:
 - опасности получения ран и травм от прямых/непрямых контактов;
 - опасности перегрева, электрических ударов и излучения от электрооборудования;
 - опасности незлектрического свойства, которая как показывает опыт может быть спровоцирована имеющимся электрооборудованием;
 - знания основных правил гигиены, предупреждения травм и технологии;
 - общего знания печи;
 - знания, как себя вести в аварийных ситуациях;
 - знания, где найти средства индивидуальной защиты и как их правильно применять;
 - незамедлительного сигнализирования работодателю о неэффективности устройств и средств защиты и безопасности;
 - запрета удаления и/или изменения предохранительных и защитных устройств без получения на это разрешения;
 - запрета на выполнение действий или операций, которые не входят в круг их обязанностей.

3.2 Общие нормы - Запреты

Для персонала, работающего на оборудовании, действуют следующие запреты:

Печь не должна работать на параметрах, отличающихся от установленных изготовителем, и определенных в контракте на поставку.

Возможно запросить в письменном виде изменение этих параметров только после соответствующей проверки со стороны персонала Mondial Forni.

Пользователь несет ответственность за убытки, вытекающие из несоблюдения условий работы оборудования, предусмотренных настоящим руководством;

Не должны удаляться или изменяться этикетки с данными и характеристиками;



MONDIAL FORNI S.p.A.
37139 Verona (VR) – Italy - Via dell'Electronica, 1
Tel. +39 045 8182511 - Fax +39 045 8510016
C.F. 0223099023 - P.I. 0223099023
www.mondialforni.com - info@mondialforni.it

**Руководство по
эксплуатации и
обслуживанию
печи DOMINO**

3.3 Описание остаточных рисков

Согласно Директивы Европейского Сообщества 2006/42/CE далее перечисляются опасные участки и остаточные риски, которые не было возможным исключить, чтобы не ухудшить функциональное состояние машины.



ВНИМАНИЕ!

Опасный участок 2: внутренняя поверхность лицевой стороны/двери во время операций по закладке и выемке продукта.

Лицо, подвергающееся опасности: Оператор.

Характер риска: ожоги вследствие контакта частей тела с внутренней/внешней поверхности лицевой стороны/двери.



ВНИМАНИЕ!

Опасный участок 3: участок спереди двери печи и вытяжного козырька во время подачи пара и открывание дверей.

Лицо, подвергающееся опасности: Оператор.

Характер риска: ожоги частей тела.

Во время эксплуатации и обслуживания печи обязательно использовать далее перечисленные СИЗ (Средства индивидуальной защиты).





СРЕДСТВА ИНДИВИДУАЛЬНОЙ ЗАЩИТЫ

Обязательно использовать **защитные перчатки**, подходящие для высоких температур.






3.4 Первый запуск

3.4.1 Мероприятия по первому запуску

	СРЕДСТВА ИНДИВИДУАЛЬНОЙ ЗАЩИТЫ Обязательно использовать защитные перчатки , подходящие для высоких температур для мероприятий по первому запуску.
	ВНИМАНИЕ! Если нет возможности довести до конца все следующие действия, см. раздел по разрешению проблем или свяжитесь с изготовителем.

Для первого запуска машины выполните в перечисленном порядке следующие операции:

- поверните рубильник на электрическом шкафу для подачи напряжения;
- включите панель управления, нажав на кнопку включения  на самой панели
- установите требуемую температуру свода и пода и проверьте, будет ли быстро увеличиваться температура.
- Если имеется вытяжка, проверьте его работу, нажав на соответствующую кнопку на самой верхней камере (**вытяжка может включаться только с верхней камеры печи**);
- Проверьте работу подсветки;
- Проверьте включение клапана подачи воды, в случае, если на печи установлен парогенератор;

	ВНИМАНИЕ! Во время первого нагрева камеры выпекания необходимо не находится вблизи машины, поскольку могут высвободиться пары вследствие высыхания изоляционного материала печи и подов, и во время этой операции необходимо проветривать помещение, где установлена печь, и не производить выпечку продукции.
	ПРИМЕЧАНИЕ! Нагрев во время первого запуска должен выполняться поступенчато, как описано далее: Первый нагрев производится со следующими временными параметрами: <ul style="list-style-type: none">• выдержка в течении 30 минут при 50 °С;• выдержка в течении 30 минут при 100 °С;• выдержка в течении 30 минут при 150 °С• выдержка в течении 2 часов при 200 °С Первый нагрев должен выполняться при открытом клапане сброса пара и включенной вытяжкой паров, если имеется.






MONDIAL FORNI S.p.A.
37139 Verona (VR) – Italy - Via dell'Electronica, 1
Tel. +39 045 8182511 - Fax +39 045 8510016
C.F. 0223099023 - P.I. 0223099023
www.mondialforni.com - info@mondialforni.it

**Руководство по
эксплуатации и
обслуживанию
печи DOMINO**

4 Инструкция по применению

4.1 Принимаемые мероприятия по безопасности attività di sicurezza accettati

	ВНИМАНИЕ! Рекомендуется не находиться вблизи двери, когда включается парогенератор.
	ВНИМАНИЕ! ОПАСНОСТЬ ПОЛУЧЕНИЯ ОЖОГОВ Во время работы на машине необходимо уделять внимание горячим поверхностям на самой машине.
	СРЕДСТВА ИНДИВИДУАЛЬНОЙ ЗАЩИТЫ Во время эксплуатации машины обязательно использовать защитные перчатки , подходящие для высоких температур для работы с противнями, в частности во время их закладки в печь.

4.2 Панель управления Pannello di controllo

Касательно инструкций по панели управления см. соответствующее руководство пользователя, поставляемое в комплекте документации.



5 Инструкции по обслуживанию

Безопасность машины и работников связана в том числе и соблюдением сроков и режимов предусмотренных для проведения обслуживания.

5.1 Принимаемые мероприятия по безопасности

	<p>ВНИМАНИЕ!</p> <p>Перед началом каждого мероприятия по обслуживанию обязательно перевести машина в состояние "Готовности для проведения обслуживания" в соответствии со следующими инструкциями, кроме случаев, когда в настоящем руководстве особо указывается противоположное.</p> <p>Используйте средства индивидуальной защиты (СИЗ), когда они показаны для проводимых мероприятий.</p> <p>Частичное или полное несоблюдение инструкций, приведенных в настоящем руководстве и в прилагаемой документации касательно мероприятий по обслуживанию, аннулирует предоставляемую контрактом гарантию и снимает с изготовителя любую ответственность за вред, нанесенный машиной людям и/или предметам.</p> <p>Мероприятия по обслуживанию должны производиться при комнатной температуре печи.</p>
	<p>СРЕДСТВА ИНДИВИДУАЛЬНОЙ ЗАЩИТЫ</p> <p>Для обслуживания машины обязательно использовать защитные перчатки соответствующего класса защиты.</p>
	<p>СРЕДСТВА ИНДИВИДУАЛЬНОЙ ЗАЩИТЫ</p> <p>Для обслуживания машины обязательно использовать электрозащитную обувь соответствующего класса защиты.</p>
	<p>СРЕДСТВА ИНДИВИДУАЛЬНОЙ ЗАЩИТЫ</p> <p>Для обслуживания машины обязательно использовать защитные очки соответствующего класса защиты.</p>

5.1.1 Подготовка для проведения обслуживания

	<p>КВАЛИФИЦИРОВАННЫЙ СПЕЦИАЛИСТ – Обслуживающий механик</p> <p>Подготовка для проведения обслуживания должна производиться перед каждым мероприятием по обслуживанию, что входит в круг обязанностей Обслуживающего механика.</p>
--	---

Для приведения машины в состояние **Готовности для проведения обслуживания** выполните в указанном порядке следующие действия:

- выключите печь, нажав на кнопку
- разомкните настенный дифференциальный автоматический выключатель;
- откройте дверь печи;
- дождитесь, пока печь не охладится до температуры окружающей среды;
- рядом с панелью управления установите табличку "Проводится обслуживание".

По завершению мероприятий по обслуживанию выполните в указанном порядке следующие действия:

- проверьте, чтобы замененные детали или инструмент не оставался в печи;
- проверьте, что все элементы защиты и ограждений, демонтированные для целей обслуживания, установлены обратно, отрегулированы должным образом и находятся в рабочем состоянии;
- закройте дверь;
- закройте настенный дифференциальный автоматический выключатель;
- удалите табличку "Проводится обслуживание" с панели управления.



MONDIAL FORNI S.p.A.
37139 Verona (VR) – Italy - Via dell'Electronica, 1
Tel. +39 045 8182511 - Fax +39 045 8510016
C.F. 0223099023 - P.I. 0223099023
www.mondialforni.com - info@mondialforni.it

**Руководство по
эксплуатации и
обслуживанию
печи DOMINO**

5.1.2 Мероприятия по чистке



ОПЕРАТОР

Мероприятия по чистке являются компетенцией **Оператора**, если другое не показано.



ВНИМАНИЕ!

Касательно частоты проведения Мероприятий по чистке исходите из наиболее жесткого параметра между периодом и количеством часов работы, рекомендованных между циклами.

В случае использования воды, характеризующейся высокой жесткостью, тщательно вытирайте поверхности из нержавеющей стали для предупреждения отложения известкового налета.

Можно использоваться губки и щетки из нержавеющей стали, поскольку они не загрязняют поверхность из нержавеющей стали, но должны применяться деликатным образом для предупреждения царапания.

В случае использования хлорсодержащих моющих средств, необходимо снизить время их контакта с поверхностью из нержавеющей стали и обильно промывать водой.

Необходимо избегать контакта поверхности из нержавеющей стали с парами соляной кислоты, например, при мойке полов.



ЗАПРЕЩЕНО!

Запрещается мыть машину струями воды.

Запрещается мыть машину растворителями или воспламеняемыми жидкостями.

Запрещается чистить машину с использованием:

- губок, щеток или абразивных дисков из других металлов или сплавов (прим. обычная сталь, алюминий, латунь и пр.).
- инструмента, используемого для чистки других металлов и сплавов.
- соляной и серной кислоты, прочих органических галогенозамещённых кислот.
- порошковых абразивных моющих средств.
- чистящих веществ для серебра или прочих металлических сплавов.



ПРИМЕЧАНИЕ!

Можно мыть поверхности из нержавеющей стали с использованием тряпок или губок, теплой воды и мягкого моющего средства для посуды, тканью, смоченной в растворе воды и пищевой соды, проходя тканью несколько раз и деликатным образом по местам, требующим чистки.

Мероприятия по чистке поверхностей из нержавеющей стали необходимо проводить регулярно, особенно для поверхностей, которые часто контактируют с веществами, считающимися агрессивными для нержавеющей стали.

Для чистки поверхности из нержавеющей стали выполняйте следующие операции в указанном порядке:

- мойте водой и мылом;
- аккуратно ополаскивайте мягкой тканью, смоченной в воде;
- протирайте мягкой тканью.



MONDIAL FORNI S.p.A.
37139 Verona (VR) – Italy - Via dell'Electronica, 1
Tel. +39 045 8182511 - Fax +39 045 8510016
C.F. 0223099023 - P.I. 0223099023
www.mondialforni.com - info@mondialforni.it

**Руководство по
эксплуатации и
обслуживанию
печи DOMINO**

Мероприятия по чистке предусматривают:

- чистку камеры выпекания;
- чистку передней, задней, левой и правой сторон машины;
- чистку двери;
- чистку водяного фильтра;
- чистку электрического шкафа;
- чистку парогенератора и труб подачи и слива воды.

5.1.2.1 Чистка лицевой поверхности печи

Чистка передних элементов машины должна проводиться **ежедневно, по окончании каждой рабочей смены.**

Чистка передних элементов машины состоит в чистке поверхностей из нержавеющей стали.



ПРИМЕЧАНИЕ!

Для чистки передних элементов машины возможно использовать спрей для нержавеющей стали для удаления отложений и полировки поверхности.

5.1.2.2 Чистка камеры выпекания

Чистка камеры выпекания заключается в удалении возможных остатков продуктов выпекания и в чистке поверхности камеры выпекания.

Удаление возможных остатков продуктов выпекания должно производиться ежедневно, по окончании каждой рабочей смены.

Для чистки камер выпекания от возможных остатков продуктов выпекания используйте пылесос.

Чистка поверхности камеры выпекания должна проводиться еженедельно.



ВНИМАНИЕ!

Частота чистки поверхности камеры выпекания зависит от количества часов работы машины и от типа выпекаемого продукта.

При необходимости чистка поверхности камеры выпекания может проводиться ежедневно, по окончании каждой рабочей смены.



ПРИМЕЧАНИЕ!

Для чистки поверхности камеры выпекания используйте нейтральные моющие неабразивные средства, подходящие для удаления жира с поверхности.



ЗАПРЕЩЕНО!

Запрещается использовать моющие средства, которые могут ухудшить органолептические характеристики продуктов выпекания.



5.1.2.3 Чистка водяного фильтра

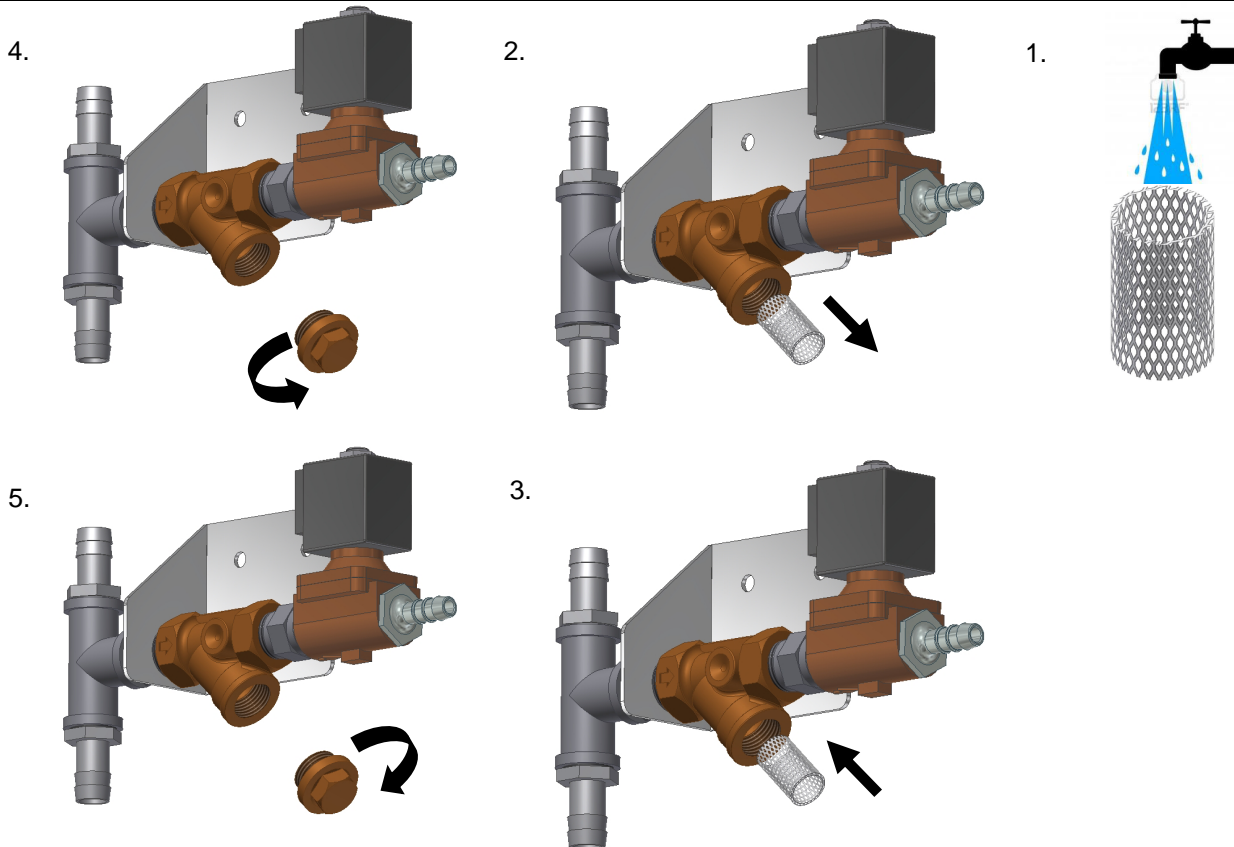
Чистка водяного фильтра должна выполняться **один раз в два месяца** или **каждые 650 часов** работы машины.



ВНИМАНИЕ!

Частота чистки водяного фильтра зависит от частоты использования парогенератора и от степени жесткости используемой воды.

При необходимости выполняйте чистку водяного фильтра раз в месяц.



5.1.2.4 Чистка парогенератора и труб подачи и слива воды



КВАЛИФИЦИРОВАННЫЙ СПЕЦИАЛИСТ – Обслуживающий механик

Чистка парогенератора и труб подачи и слива воды является компетенцией **Обслуживающего механика**.

Чистка парогенератора и труб подачи и слива воды должна производиться **один раз в 6 месяцев** или **каждые 2000 часов** работы машины.



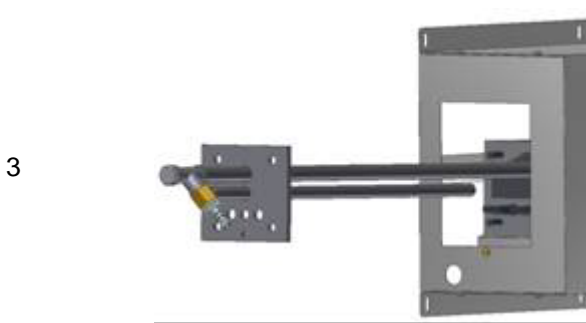
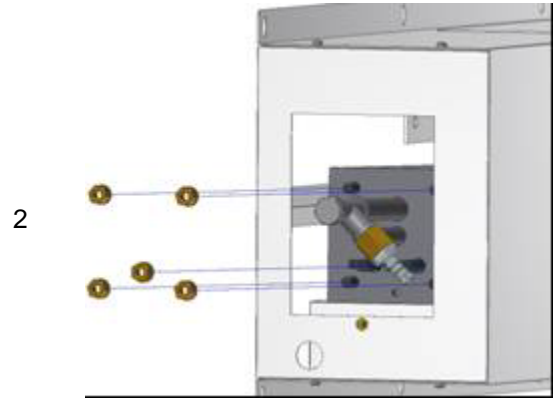
ВНИМАНИЕ!

Частота чистки парогенератора и труб подачи и слива воды зависит от частоты применения самого парогенератора и от степени жесткости используемой воды. При необходимости проводите чистку парогенератора и труб подачи и слива воды раз в четыре месяца или каждый 1300 часов.

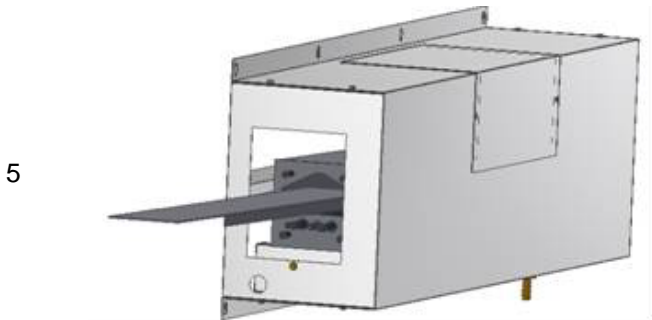
При установке обратно разбрызгивающей трубы используйте на резьбовых соединениях соответствующие прокладки, например из тефлона.

Для чистки парогенератора и труб подачи и слива воды выполните в указанном порядке следующие операции:

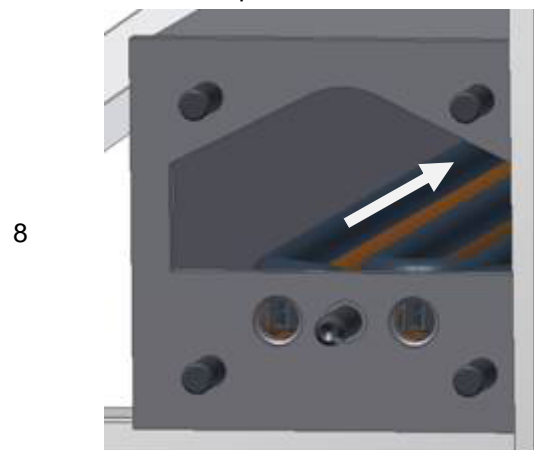
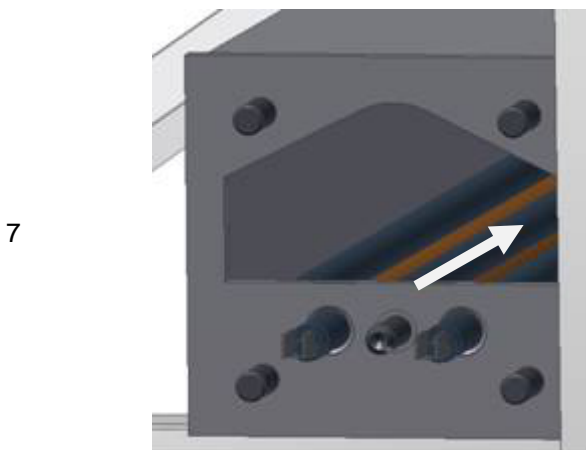
- Отсоедините провода питания нагревателей и извлеките датчик температуры из своего гнезда;



4 Промойте раствором воды и противои известкового средства, чтобы освободить возможно закупоренные отверстия

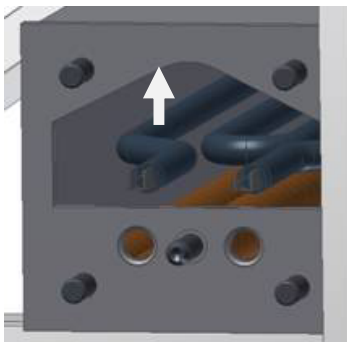


Промойте раствором воды и противои известкового средства

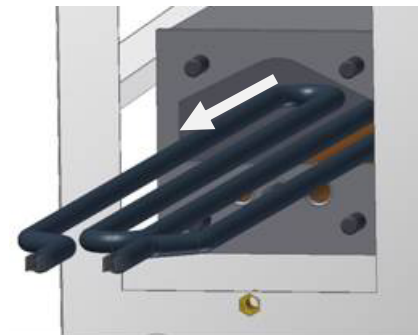




9



10

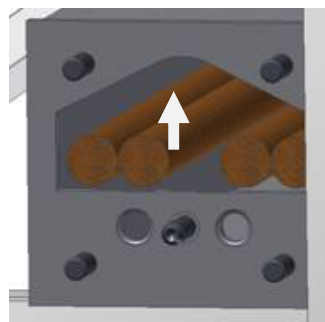


11

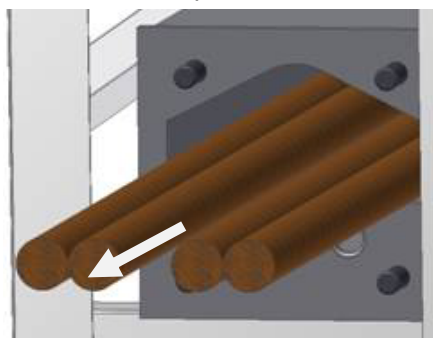


Промойте раствором воды и
противоизвесткового средства

12



13



14



Промойте раствором воды и
противоизвесткового средства

15



16



ПРИМЕЧАНИЕ!

Для чистки внутри разбрызгивающей трубы и слива из парогенератора используйте заостренный инструмент подходящих размеров (например, сверло, отвертку или жесткий металлический провод).



5.1.3 Превентивное и внеочередное обслуживание

	ВНИМАНИЕ! Касательно частоты проведения Мероприятий по чистке исходите из наиболее жесткого параметра между сроком и количеством часов, рекомендованных между циклами
	КВАЛИФИЦИРОВАННЫЙ СПЕЦИАЛИСТ – Обслуживающий механик Мероприятия по превентивному обслуживанию являются компетенцией Обслуживающего механика , если другое не указано.
	СПЕЦИАЛИСТ КОМПАНИИ ИЗГОТОВИТЕЛЯ Внеплановое обслуживание является компетенцией Специалиста компании изготовителя или его уполномоченного лица или специалиста дилера/дистрибьютора и включает все операции на машине, не являющиеся мероприятиями по чистке, превентивному обслуживанию и ремонту. В частности необходимо обращаться на компанию изготовителя при возникновении неисправностей в работе машины, не описанные или не устраняемые согласно инструкций в параграфе Решение проблем.

Мероприятия по превентивному обслуживанию предусматривают:

- проверку целостности парогенератора и труб подачи и слива воды;
- проверку целостности системы вытяжки паров;
- проверку целостности электрических подсоединений, двигателей и электрического шкафа.

5.1.3.1 Проверка целостности парогенератора и труб подачи и слива воды

Проверка целостности парогенератора и труб подачи и слива воды должны проводиться **раз в шесть месяцев** или **каждые 2000 часов** работы машины.

	ВНИМАНИЕ! Частота проверки целостности парогенератора и труб подачи и слива воды зависит от частоты использования парогенератора и от степени жесткости используемой воды. При необходимости выполняйте проверку целостности парогенератора и труб подачи и слива воды раз в четыре месяца или каждые 1300 часов . При установке обратно сочленений и труб используйте на резьбовых соединениях соответствующие прокладки, например из тефлона. В целом, при повреждении парогенератора или трубопроводов подачи и слива воды необходимо их заменять, см. предыдущие параграфы.
--	--

5.1.3.2 Замена разбрызгивающей трубы и/или парогенератора

	ВНИМАНИЕ! При установке обратно сочленений и труб используйте на резьбовых соединениях соответствующие прокладки, например из тефлона.
--	--

Для замены разбрызгивающей трубы выполните операции, описанные в параграфе 5.1.2.4.

	ВНИМАНИЕ! Вес парогенератора, в зависимости от модели, составляет от 20 до 35 кг .
--	---

5.1.3.3 Проверка целостности системы выпуска паров

Проверка целостности системы выпуска паров должна проводиться **каждые шесть месяцев** или **каждые 2000 часов** работы машины.

	КВАЛИФИЦИРОВАННЫЙ СПЕЦИАЛИСТ - Слесарь Проверка целостности системы выпуска паров является ответственностью клиента, который должен следовать действующим нормам в стране эксплуатации машины и вызывать Слесаря для проверки целостности труб выпуска паров и отсутствия затруднений в дымоходе.
--	--



MONDIAL FORNI S.p.A.
37139 Verona (VR) – Italy - Via dell'Electronica, 1
Tel. +39 045 8182511 - Fax +39 045 8510016
C.F. 0223099023 - P.I. 0223099023
www.mondialforni.com - info@mondialforni.it

**Руководство по
эксплуатации и
обслуживанию
печи DOMINO**

5.1.3.4 Проверка целостности электрического подключения и электрического шкафа



КВАЛИФИЦИРОВАННЫЙ СПЕЦИАЛИСТ - Обслуживающий электрик

Проверка целостности электрического подключения, двигателей и электрического шкафа являются компетенцией **Обслуживающего электрика**.

Проверка целостности электрического подключения и электрического шкафа должна проводиться **один раз в шесть месяцев** или **каждые 2000 часов** работы машины.

Проверка целостности электрического подключения и электрического шкафа предусматривает:

- проверка целостности проводки и подключений электрооборудования;
- проверка целостности двигателя вытяжки паров и двигателя паровыпускного клапана (если имеется);
- проверка целостности компонентов электрического шкафа;
- проверка целостности прочих электрических компонентов.



ВНИМАНИЕ!

После проведения обслуживания местного электрооборудования в помещении, где установлена машина, перед её запуском необходимо проверить правильную подачу фаз питания.

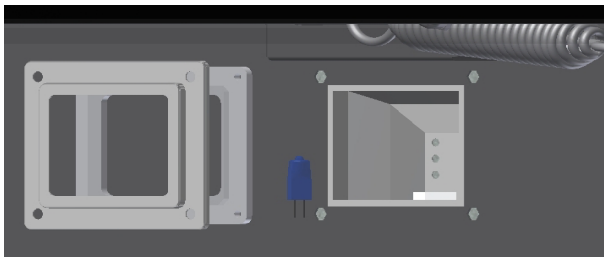
5.1.3.5 Замена лампочки



ВНИМАНИЕ!

Перед началом проведения мероприятий на печи убедитесь, что внутренняя температура камеры не может привести к ожогам!

1.



ВНИМАНИЕ!

Осторожно обращайтесь со лампочкой (галогеновая лампочка на 12В). Необходимо не трогать лампочку пальцами, чтобы не сократить срок ее службы.



5.1.3.6 Замена цоколей

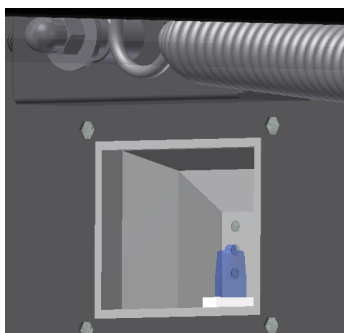


ПРИМЕЧАНИЕ!

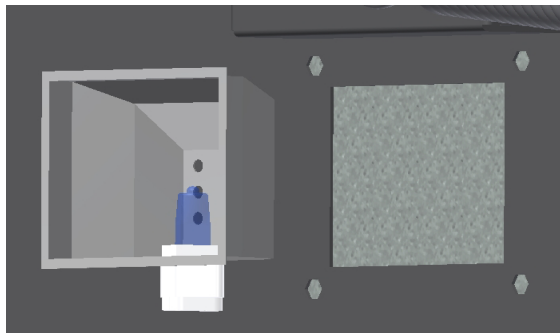
Для замены цоколя лампочки используйте инструмент, например, отвертку. Действуйте осторожно, поскольку возможно повредить цоколь лампочки при демонтаже.

Не забудьте отсоединить электрические провода.

1.



2.





5.1.3.7 Регулировка пружины

Для регулирования усилия пружины и обеспечения условия, чтобы дверь оставалась открытой, можно выполнить регулировку пружин с обеих сторон двери.



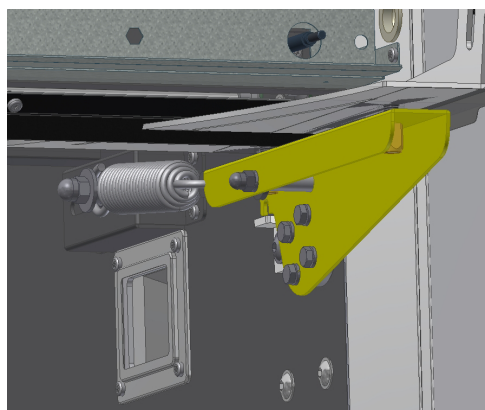
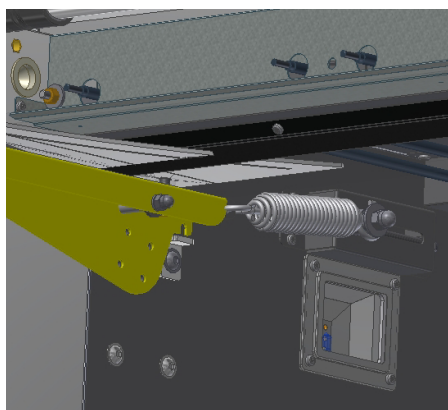
ВНИМАНИЕ!

Перед началом проведения работ на печи убедитесь, что внутренняя температура камеры не может привести к ожогам!

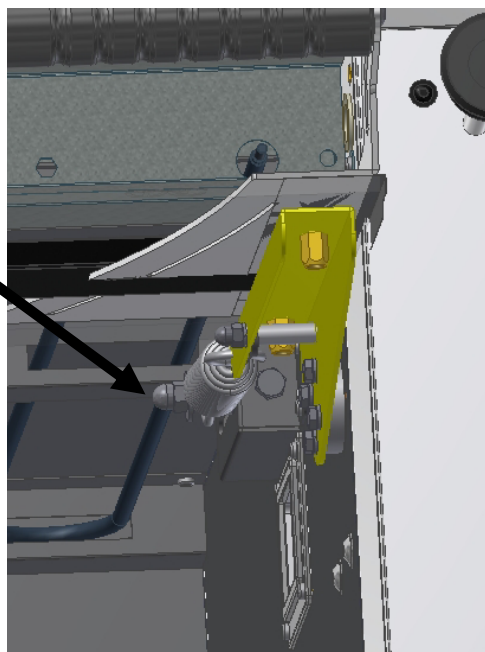
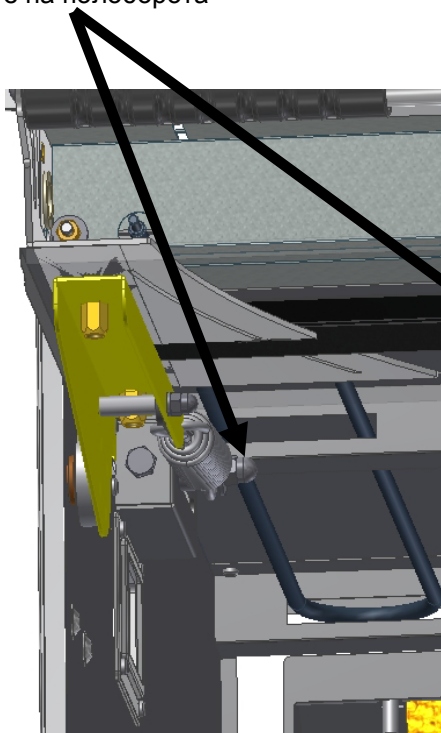
Дверь с открыванием вверх:

Регулировочные винты пружины располагаются внутри камеры.

2.

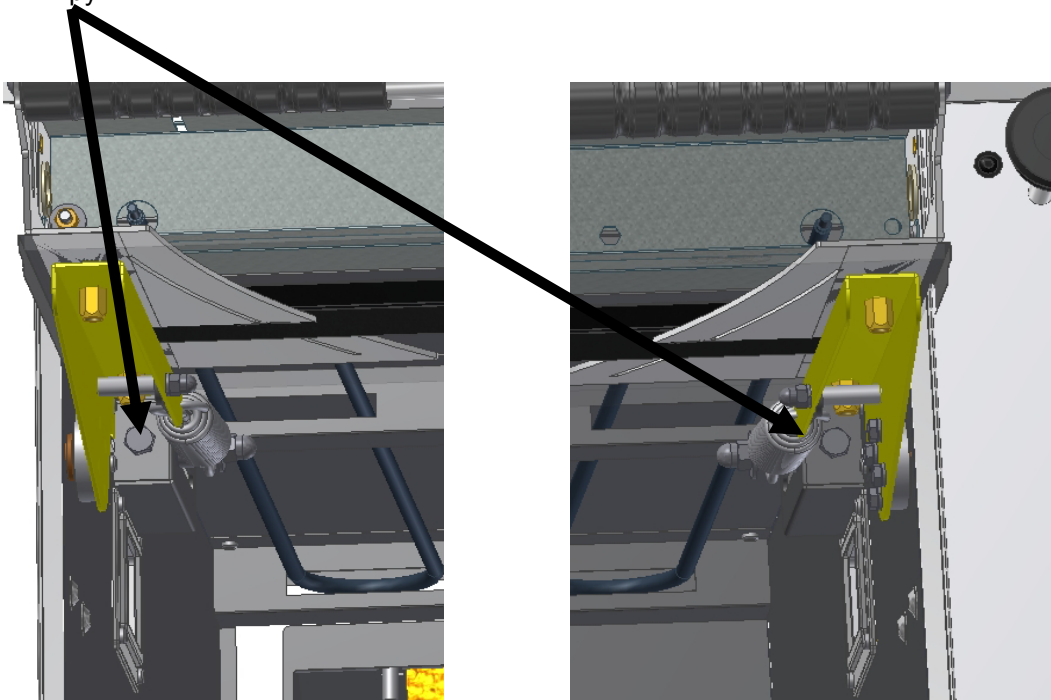


1. Открутите на полоборота



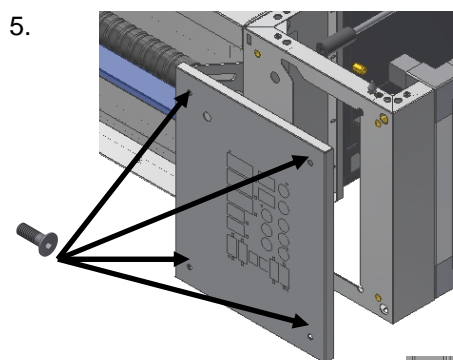
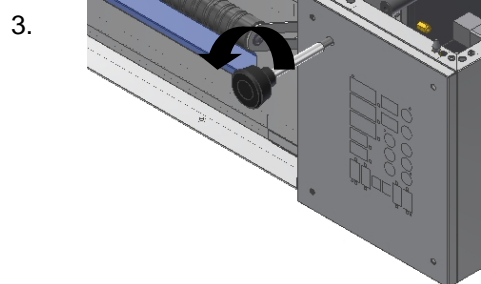
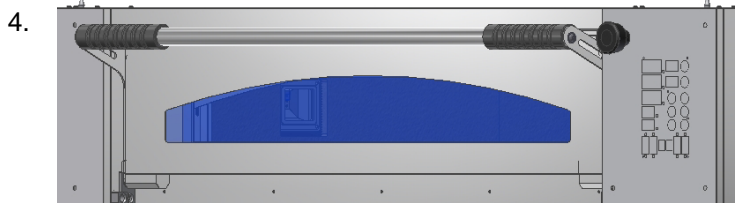


3. Откручивайте или закручивайте для регулировки натяжения пружины

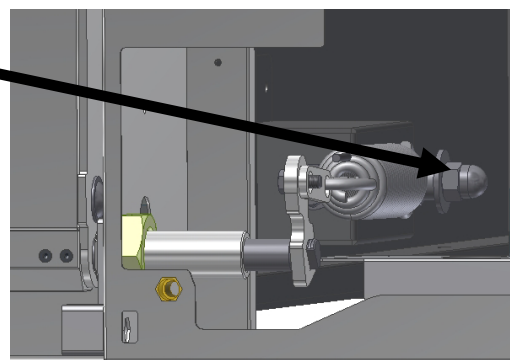


Дверь с открыванием вниз:

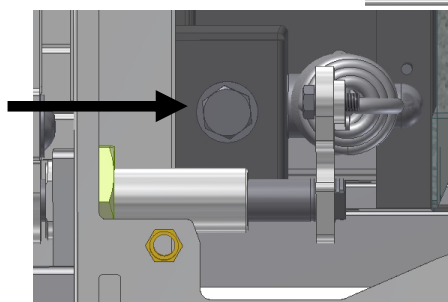
Регулировка пружины выполняется снаружи камеры со стороны электрического пульта.



1. Открутите наполоборота



2. Откручивать или закручивать для регулировки натяжения пружины





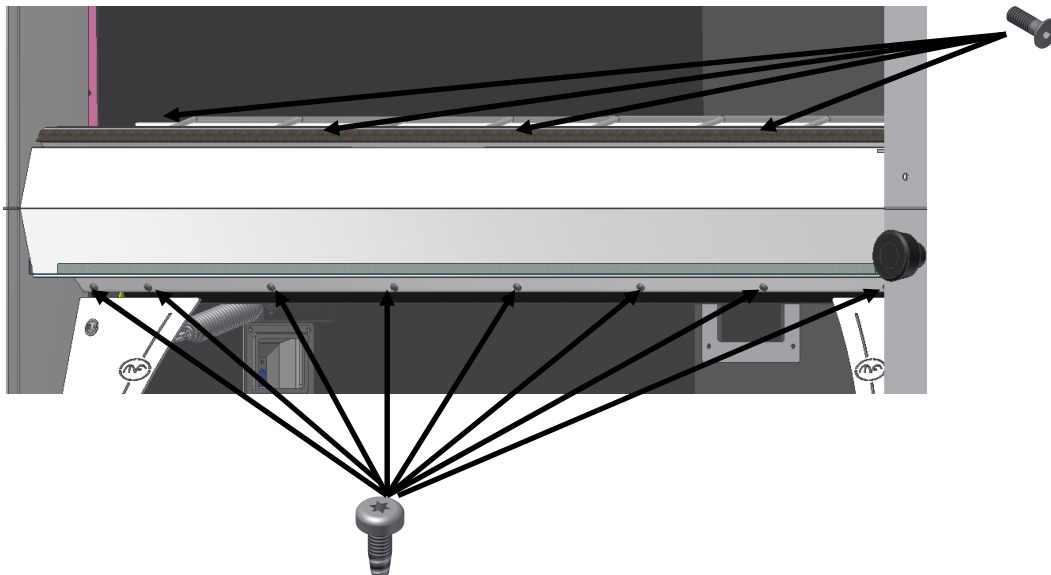
5.1.3.8 Замена уплотнения центрального картера (кроме печей с открыванием двери ВНИЗ)



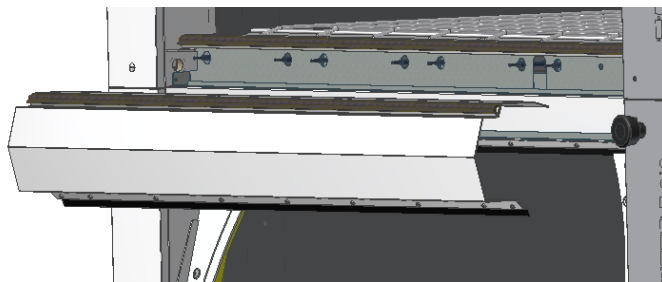
ВНИМАНИЕ!

Перед началом проведения работ на печи убедитесь, что внутренняя температура камеры не может привести к ожогам!

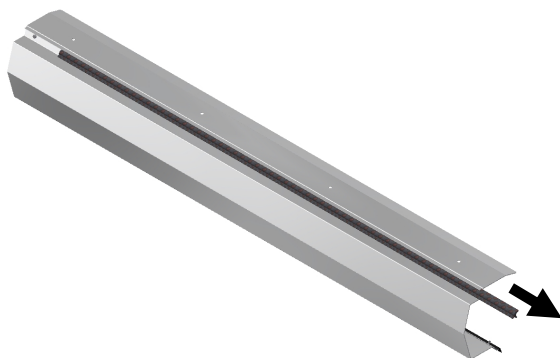
1.



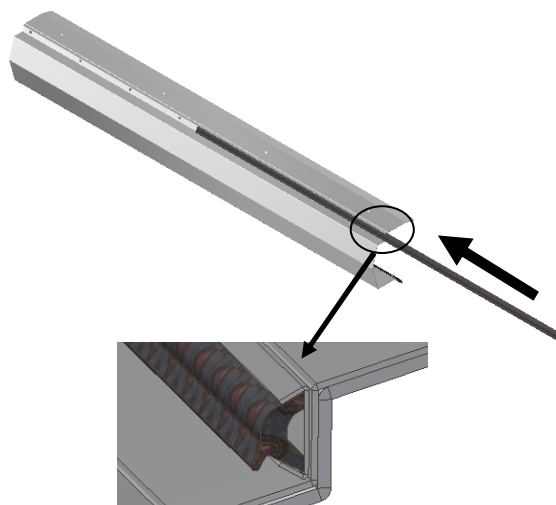
3.



2.



4.



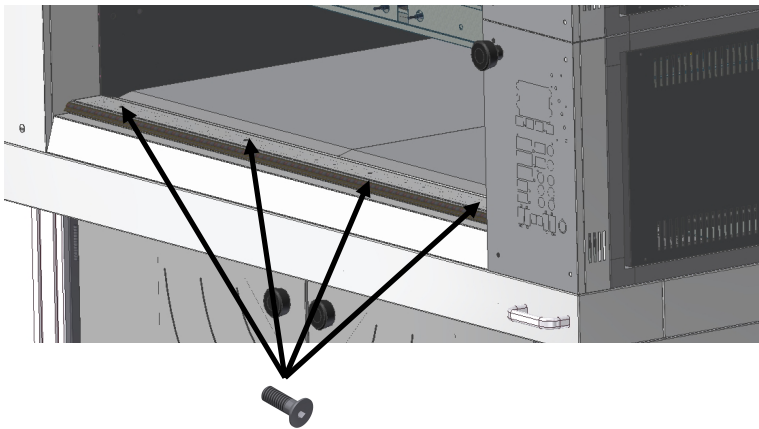
ВНИМАНИЕ!

Проверьте правильное положение кромки уплотнения. Разрежьте прокладку, оставив запас в несколько миллиметров по сравнению с требуемыми размерами, и пройдитесь рукой, чтобы уложить ее в свое место.

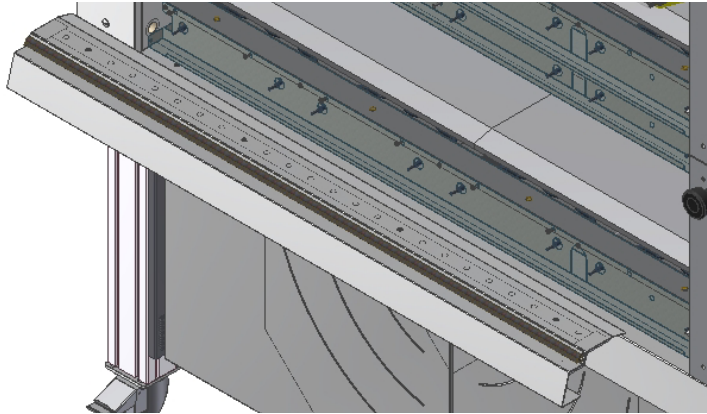


5.1.3.9 Замена уплотнения нижнего картера (кроме печей с открыванием двери вниз)

4.



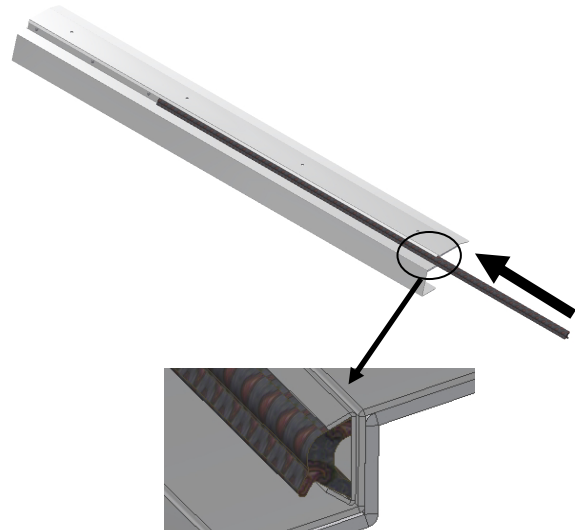
3.



2.



1.

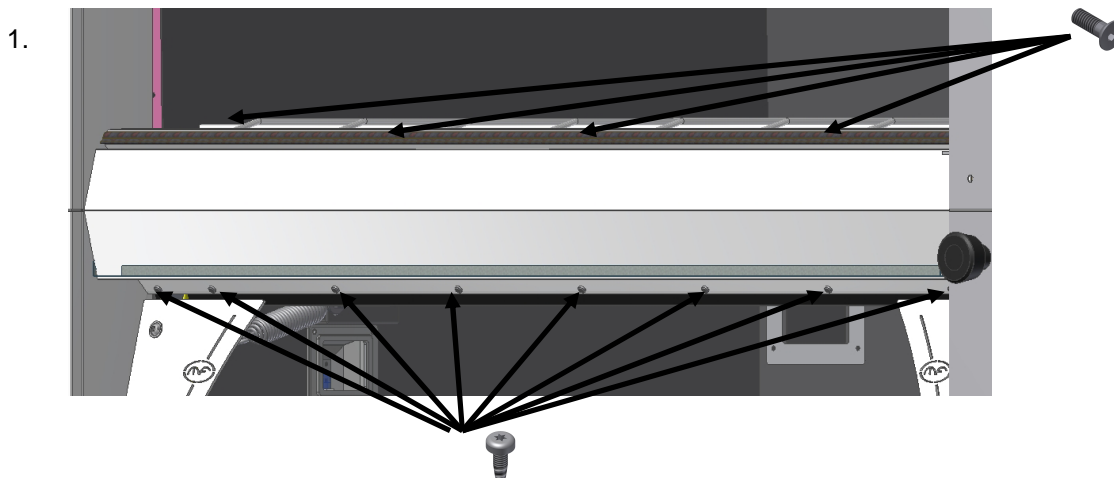


ВНИМАНИЕ!

Проверьте правильное положение кромки уплотнения. Разрежьте прокладку, оставив запас в несколько миллиметров по сравнению с требуемыми размерами, и пройдитесь рукой чтобы уложить ее в свое место.



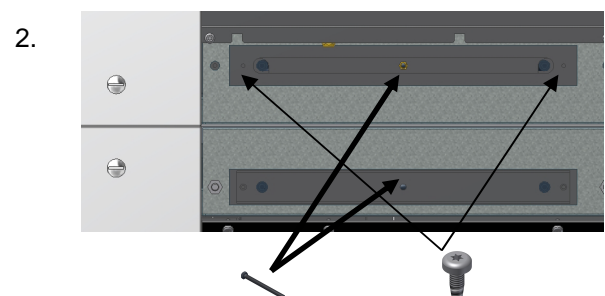
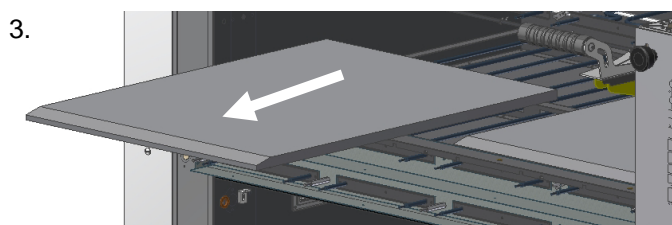
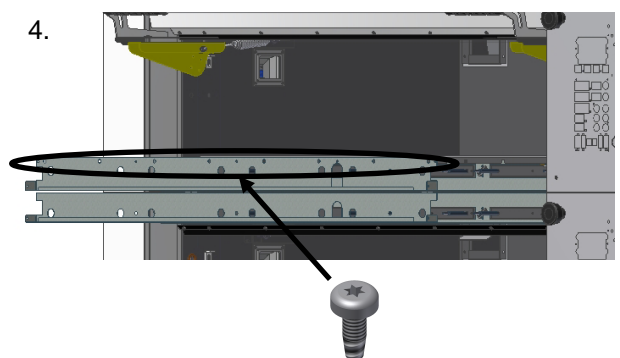
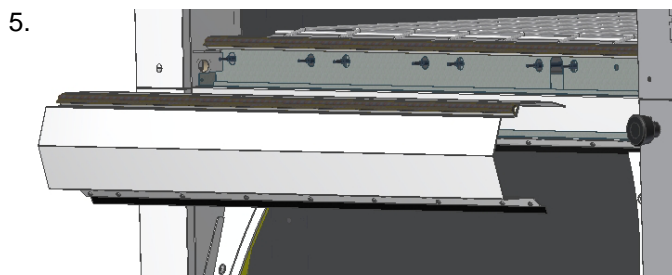
5.1.3.10 Замена нагревателей (кроме печей с открыванием двери вверх)



ВНИМАНИЕ!

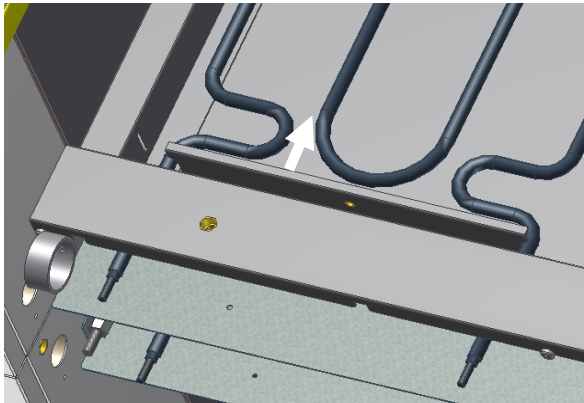
После удаления картеров необходимо отсоединить нагреватели. Особое внимание на этом этапе уделите предупреждению поломки наконечников, к которым прикручиваются ушки кабелей питания.

Используйте двойной ключ, чтобы не допустить вращения наконечников.

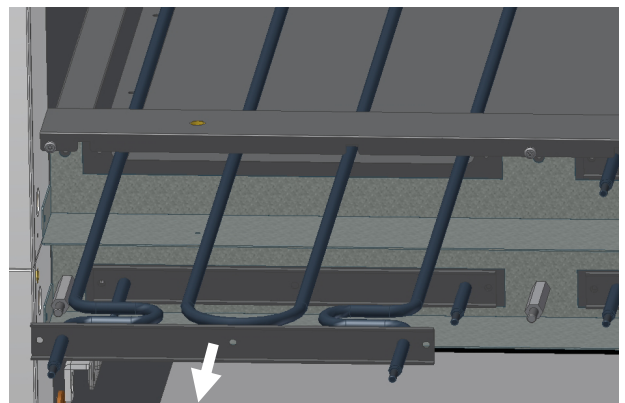




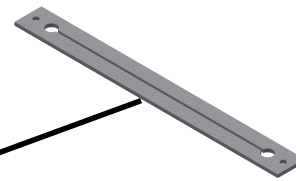
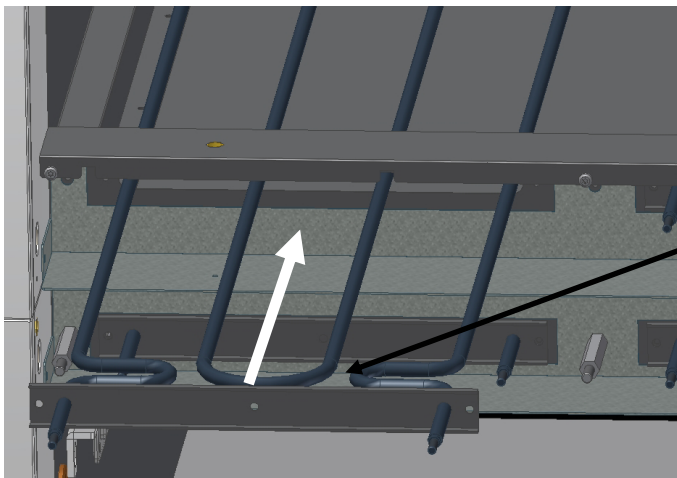
6.



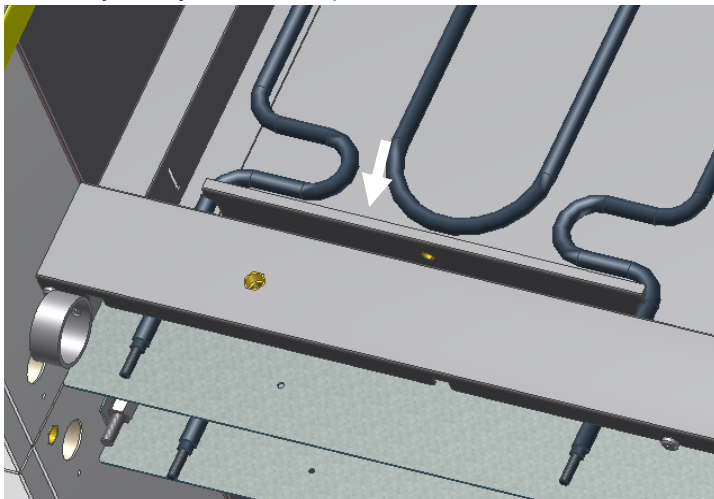
7.



8. Не забудьте заменить в том числе и прокладку



9. Не забудьте установить фланец





ВНИМАНИЕ!

Не забудьте установить керамическую прокладку для предупреждения проблем с паром. Не забудьте также установить фланец крепления нагревателей

5.1.3.11 Замена нагревателей (кроме печей с открыванием двери вниз)

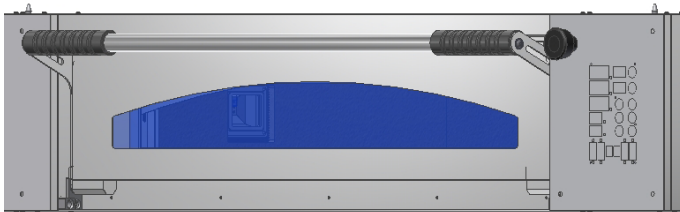


ВНИМАНИЕ!

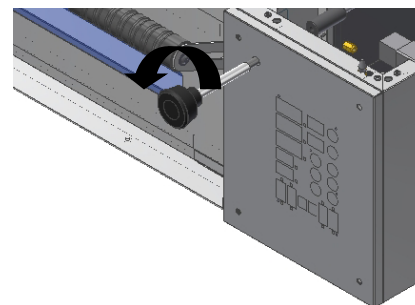
Дверь с открыванием вниз должна поддерживаться во время фаз по демонтажу в целях обслуживания.

Крепко удерживайте дверь и действуйте внимательно, чтобы не пораниться.

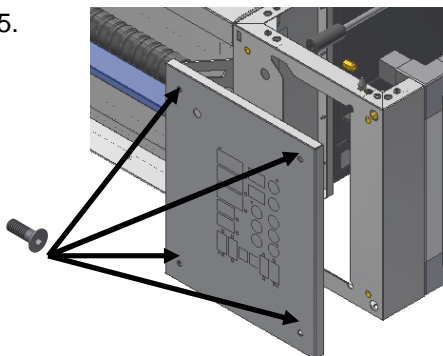
2.



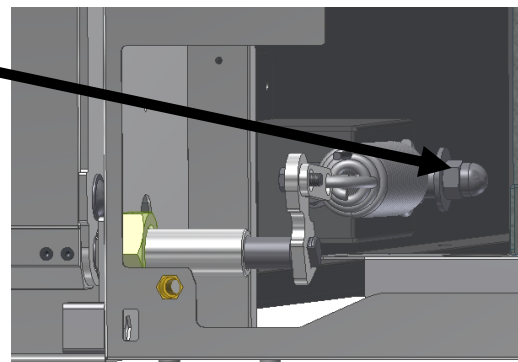
1.



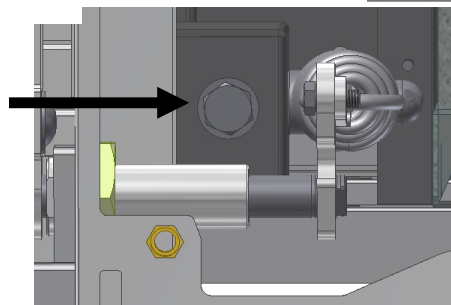
5.



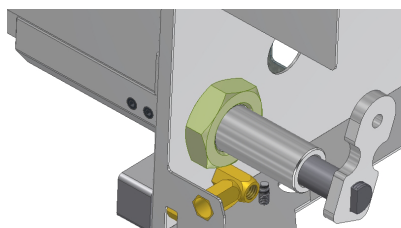
4. Открутите наполоборота



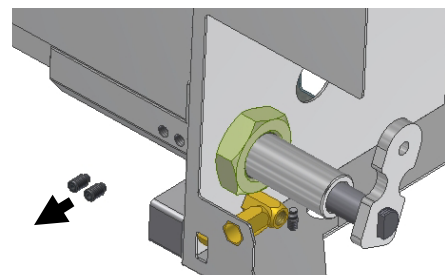
3. Открутите, чтобы полностью ослабить пружину



6. Удалите пружину



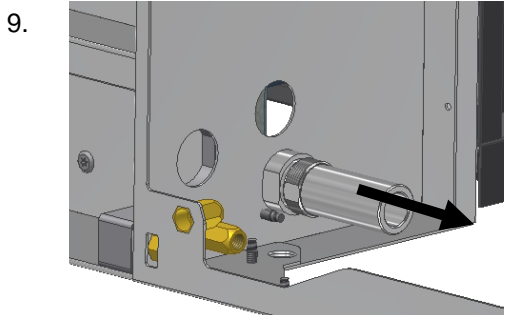
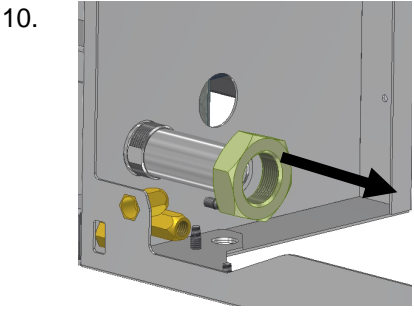
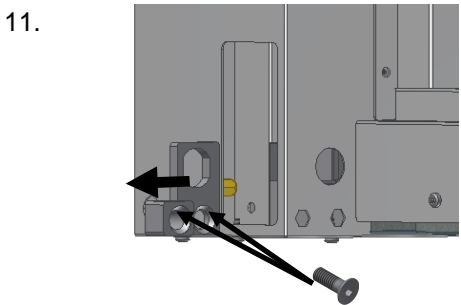
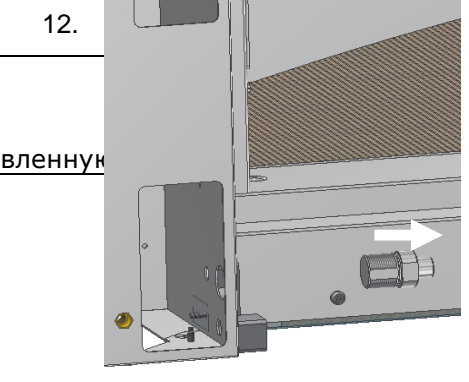
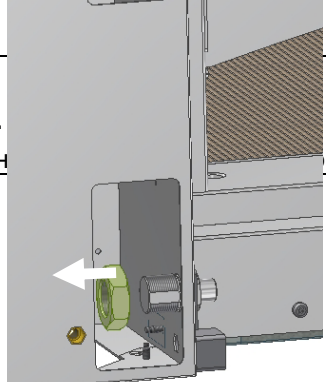
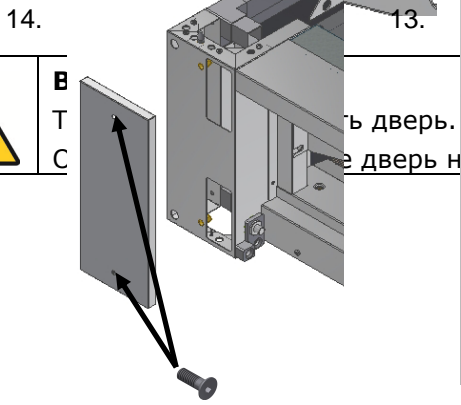
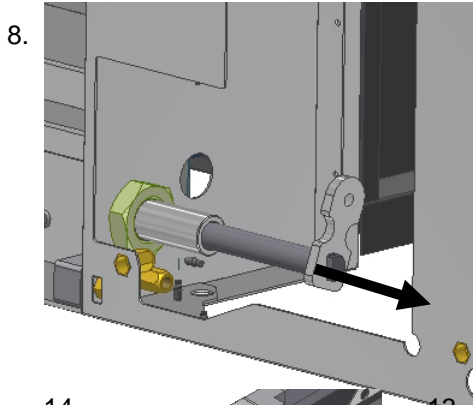
7.

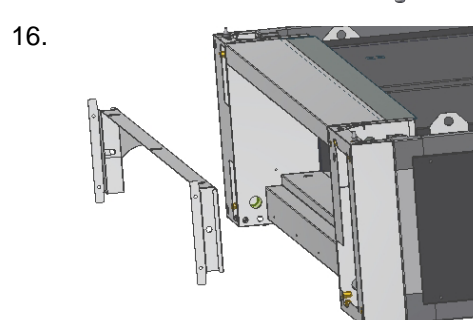
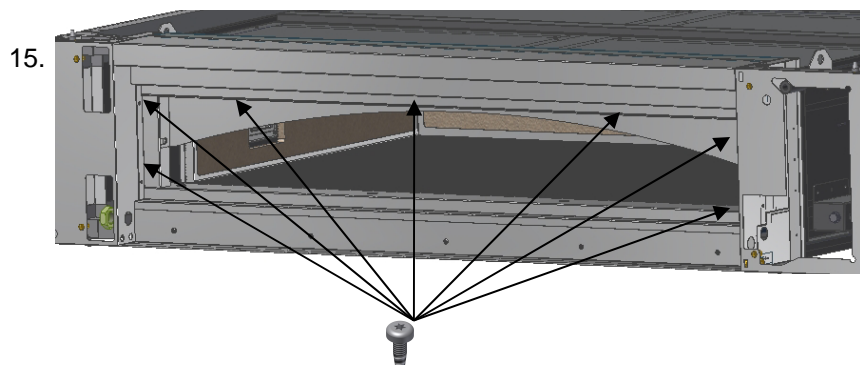
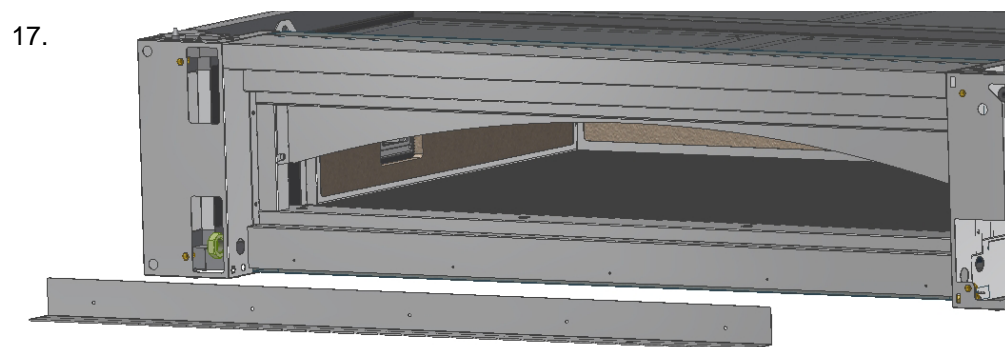
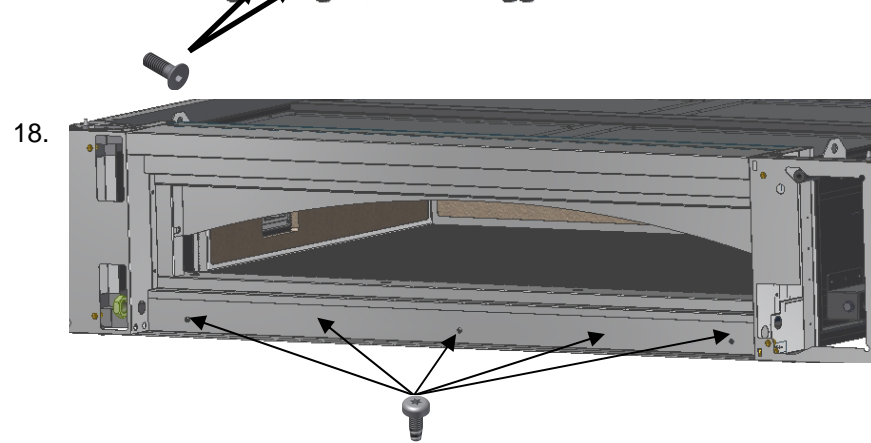
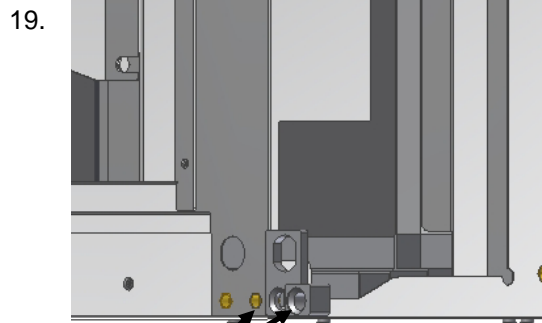


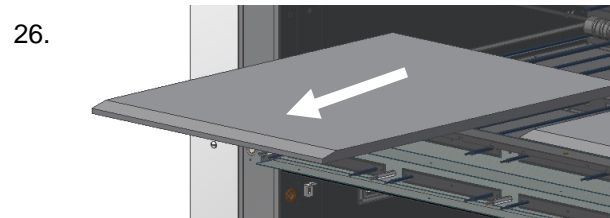
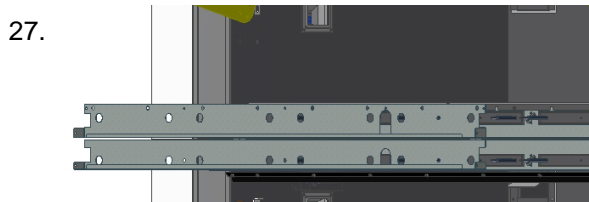
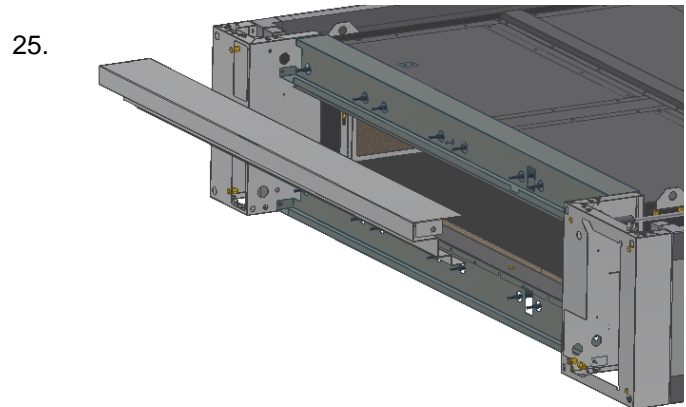
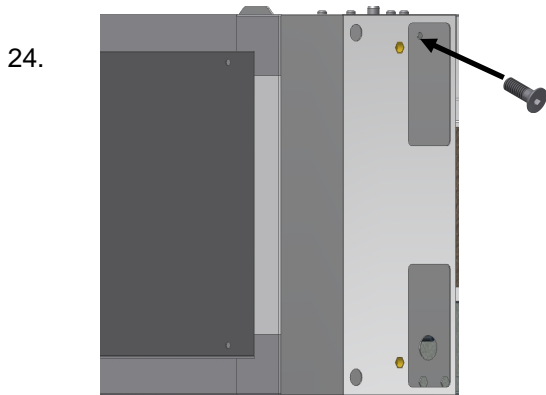
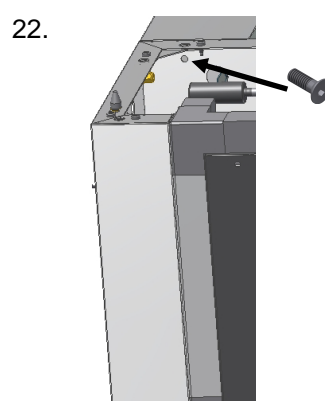
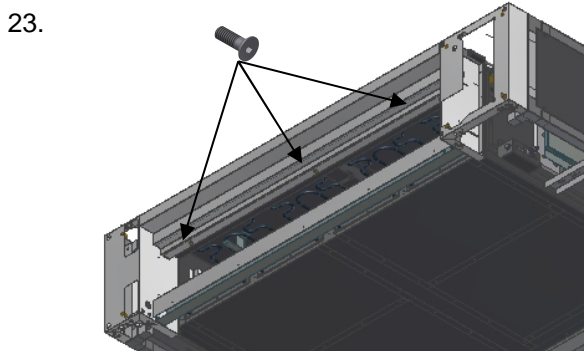
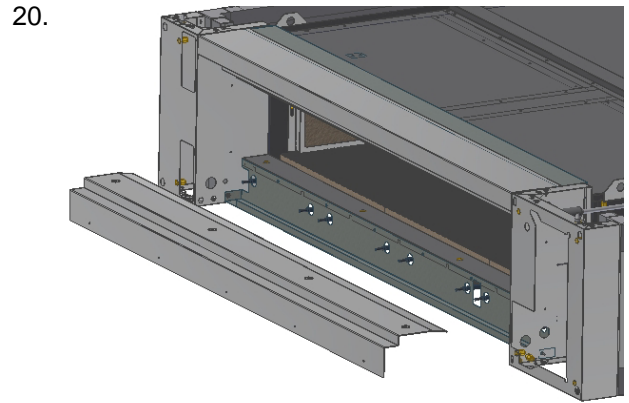
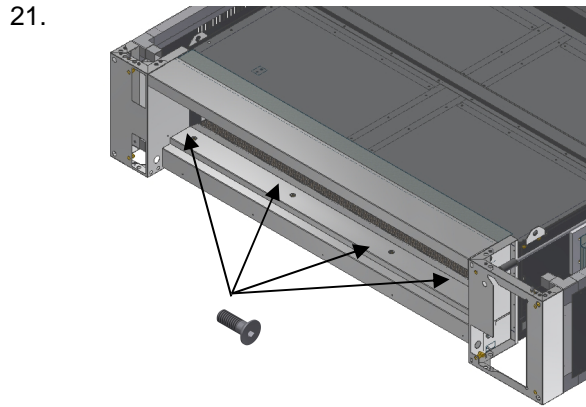


ВНИМАНИЕ!

Когда пружина ослаблена, дверь склонна к открыванию.
 После удаления крепежных винтов, дверь больше не сидит на валу и открывается.
 Крепко удерживайте дверь, чтобы не пораниться!

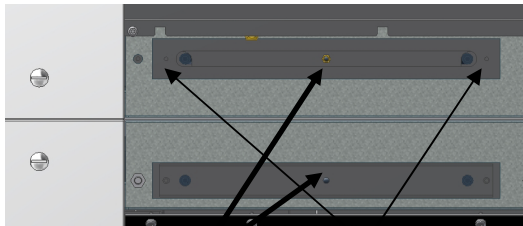




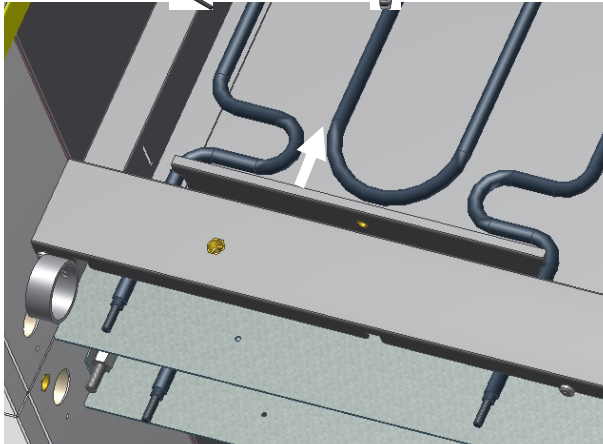




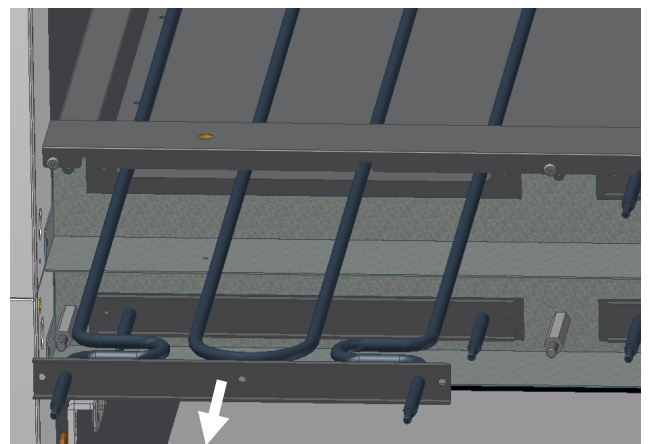
28



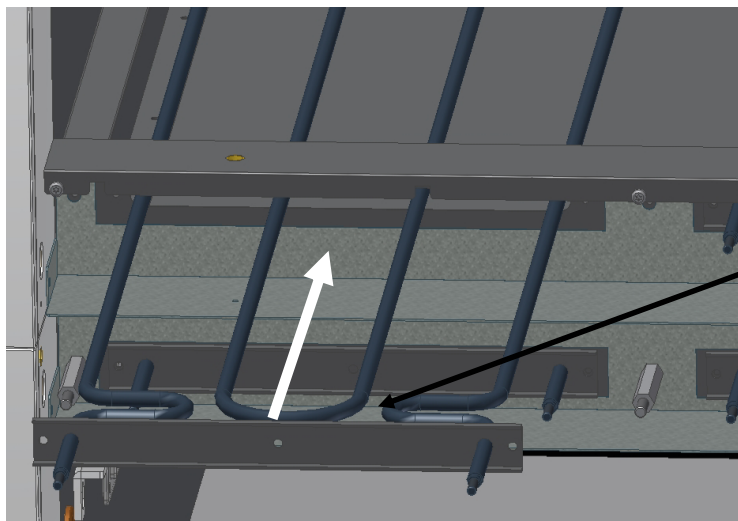
29



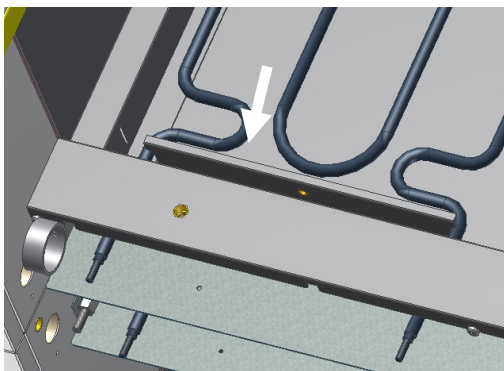
30



31 Не забудьте заменить также и прокладку



32 Не забудьте установить фланец





ВНИМАНИЕ!

Не забудьте установить керамическую прокладку чтобы избежать проблем с паром.
Не забудьте также установить фланец крепления нагревателей.

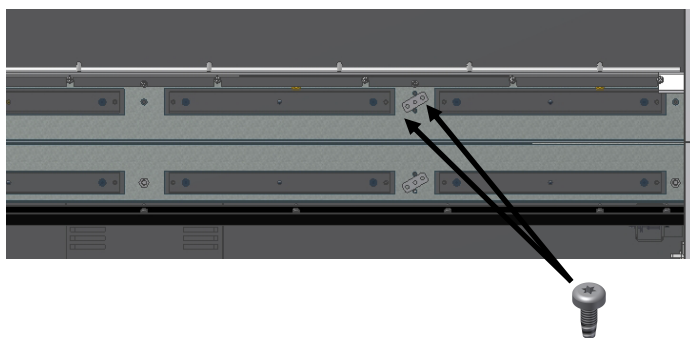
5.1.3.12 Замена датчика температуры

Следуйте тем же инструкциям, что и при замене нагревателей на двух моделях с дверью, открывающейся вверх и открывающейся вниз.

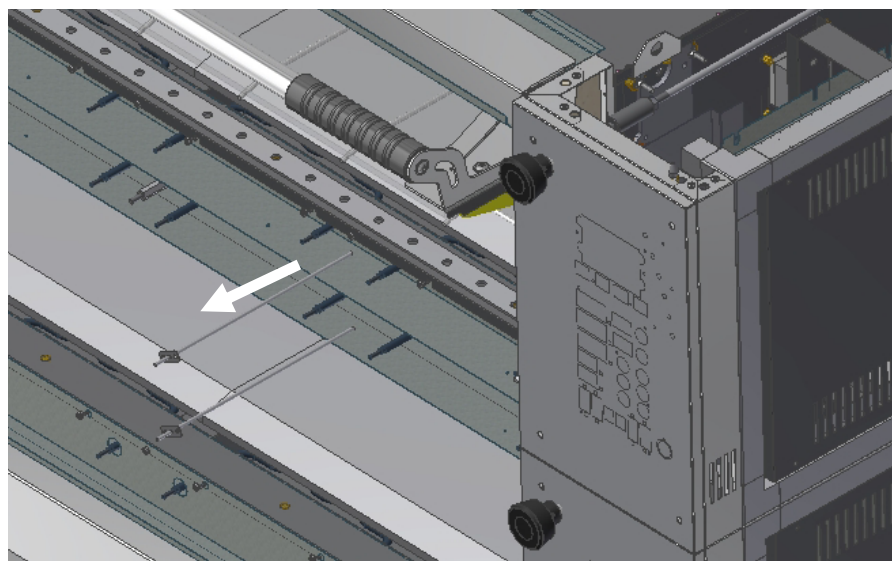
1.



3.



2.



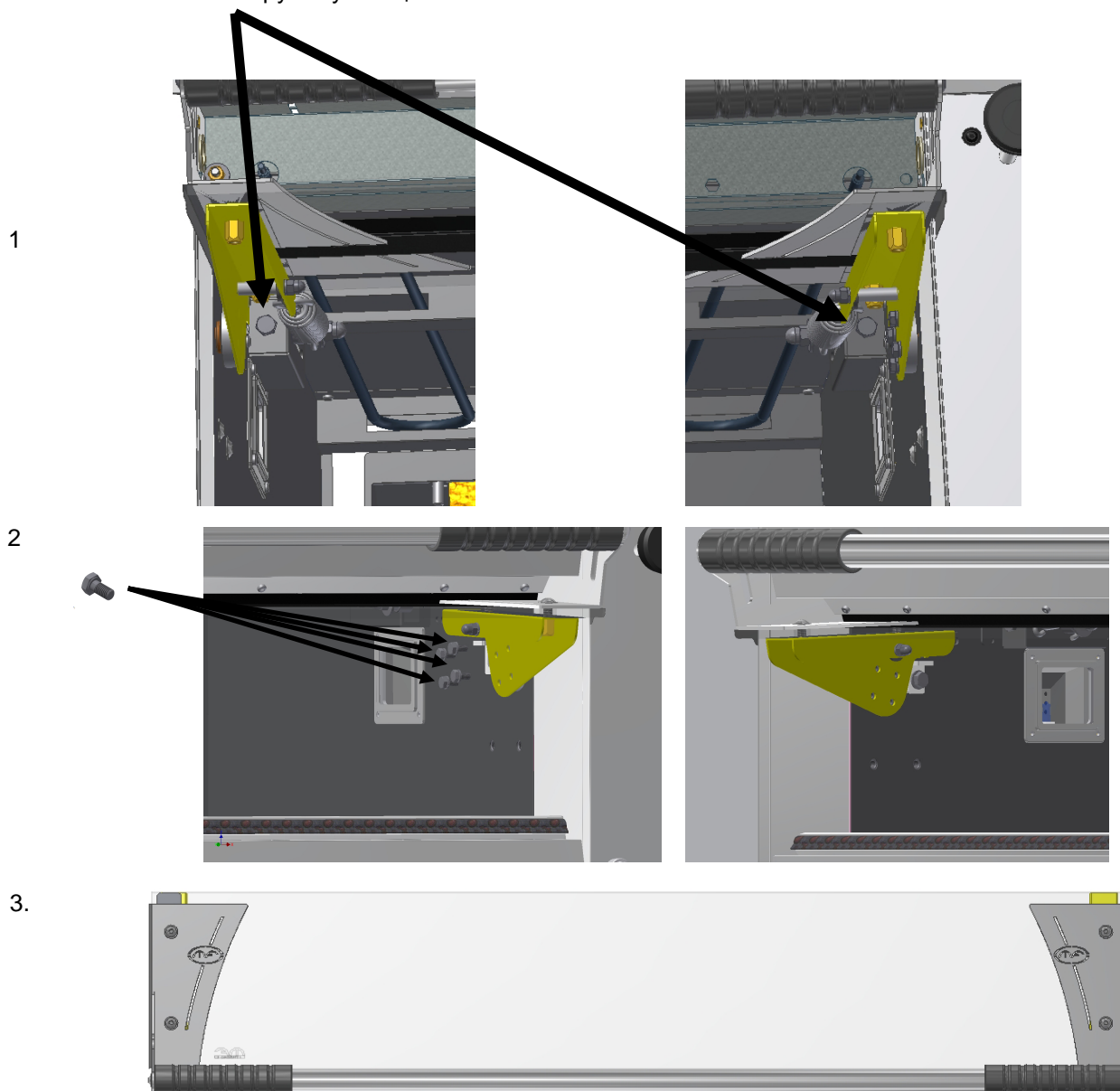


5.1.3.13 Замена стекла двери при ее открывании вверх

	ВНИМАНИЕ! Перед началом работы на печи, убедитесь, что температура внутри камеры не может привести к ожогам!
	ВНИМАНИЕ! Как только пружины полностью ослаблены, дверь не остается открытой, будьте внимательны, чтобы предупредить раздавливание частей тела!
	ВНИМАНИЕ! Будьте внимательны при установке стекла, отверстия крепления на стекле не симметричны, обеспечьте выравнивание между стеклом и фланцем со стороны ручки.

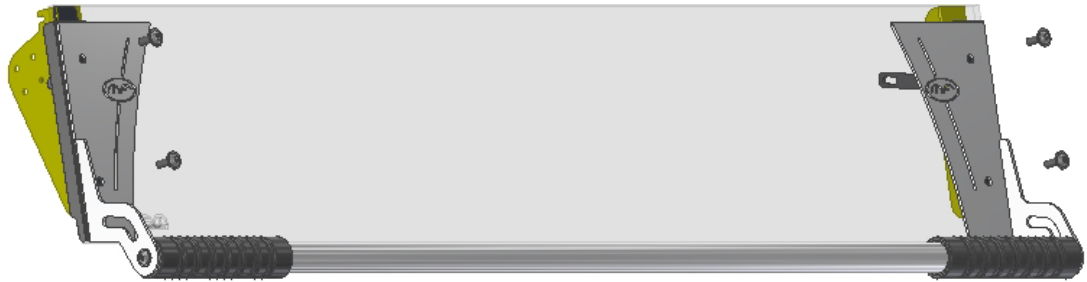
Выполните те же действия, описанные в параграфе 5.1.3.7

Полностью ослабьте пружину и отцепите её

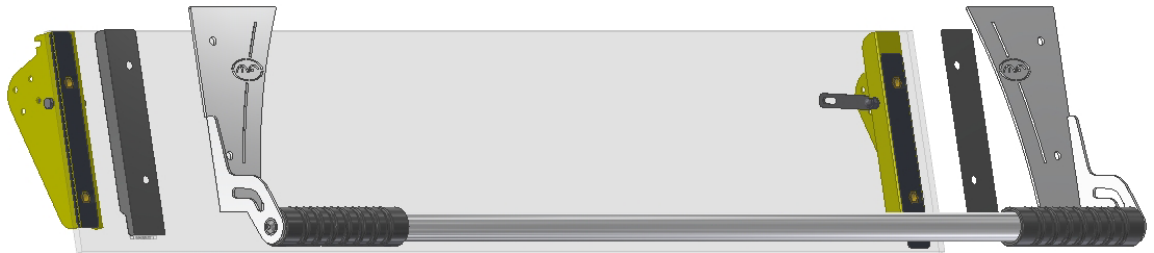




5.



4.

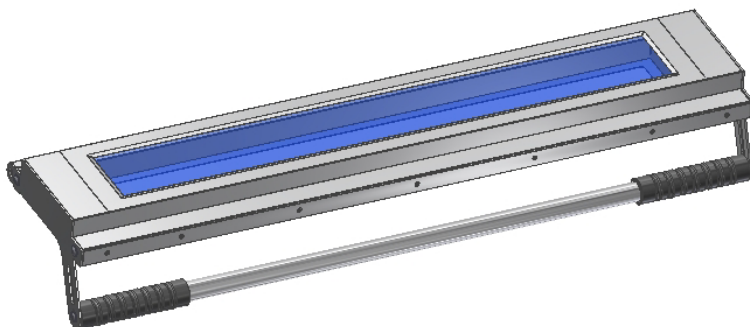


5.1.3.14 Замена стекла двери при ее открывании вниз

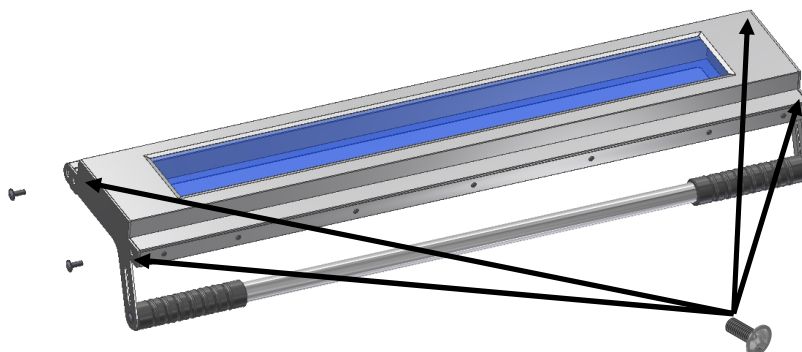
	ВНИМАНИЕ! Перед началом работы на печи, убедитесь, что температура внутри камеры не может привести к ожогам!
	ВНИМАНИЕ! Как только пружины полностью ослаблены, дверь не остается открытой, будьте внимательны, чтобы предупредить раздавливание частей тела!
	ВНИМАНИЕ! Будьте внимательны при установке стекла - отверстия крепления на стекле не симметричны, обеспечьте выравнивание между стеклом и фланцем со стороны ручки!

Выполните те же действия, описанные в параграфе 5.1.3.11

1.

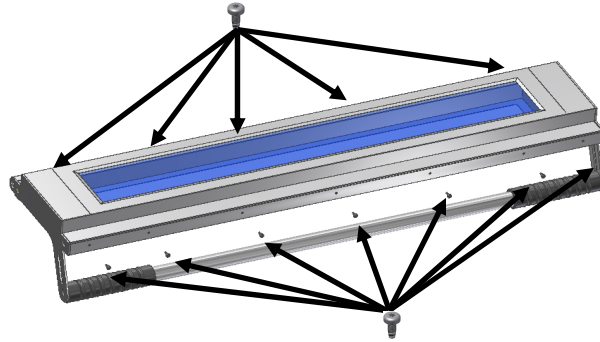


2.

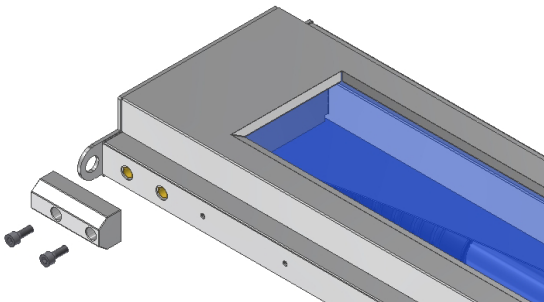




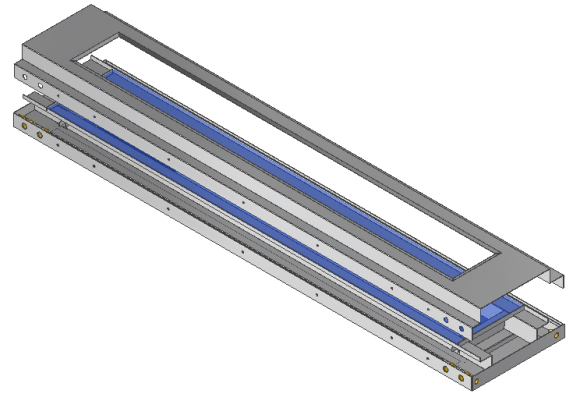
7.



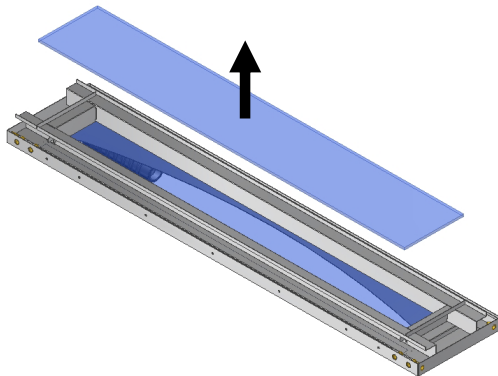
6.



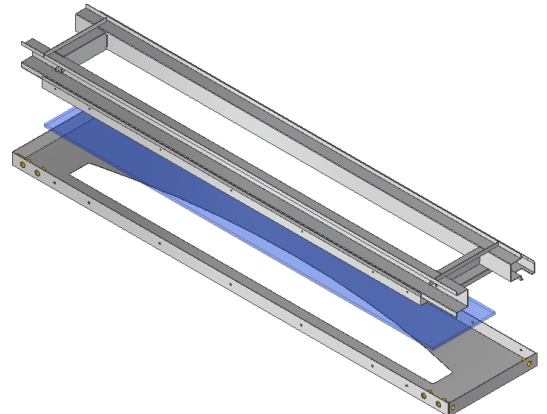
5.



3.



4.





MONDIAL FORNI S.p.A.
37139 Verona (VR) – Italy - Via dell'Electronica, 1
Tel. +39 045 8182511 - Fax +39 045 8510016
C.F. 0223099023 - P.I. 0223099023
www.mondialforni.com - info@mondialforni.it

**Руководство по
эксплуатации и
обслуживанию
печи DOMINO**

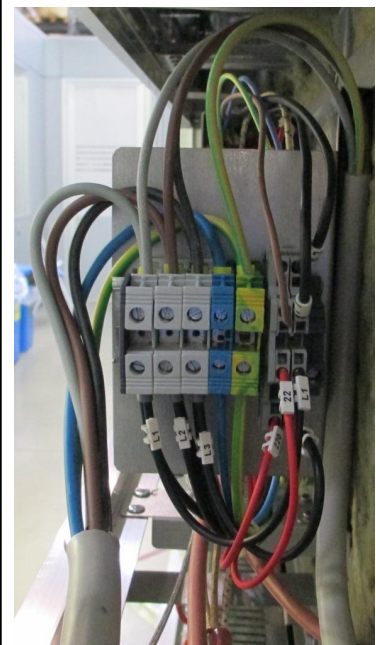
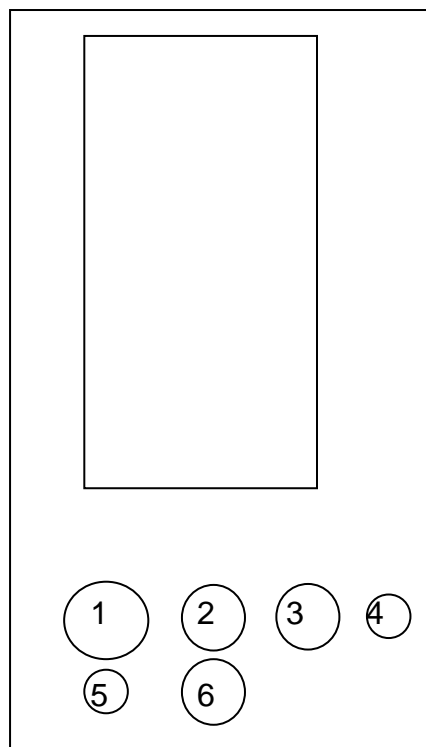
5.2 Электрическая схема и подключение к сети питания

	ВНИМАНИЕ! На машину подается напряжение - перед открыванием панели управления убедитесь, что электрическое питание печи отключено.
	КВАЛИФИЦИРОВАННЫЙ СПЕЦИАЛИСТ – Обслуживающий персонал Мероприятия по превентивному обслуживанию являются компетенцией Обслуживающего персонала , если по-другому не указано.
	СПЕЦИАЛИСТ КОМПАНИИ ИЗГОТОВИТЕЛЯ Внеплановое обслуживание является компетенцией Специалиста компании изготовителя или ею уполномоченного лица или специалиста дилера/дистрибьютора и включает все операции на машине, не являющиеся мероприятиями по чистке, превентивному обслуживанию и ремонту. В частности необходимо обращаться на компанию изготовителя при возникновении неисправностей в работе машины, здесь не описанные или не устранимые согласно инструкций в параграфе Решение проблем.

5.2.1 Подключение к электрической сети

5.2.1.1 Описание подключения на задней стенке

На задней стенке заводятся в печь несколько проводов, как показано на нижней фотографии.



В частности:

- 1) Пятижильный кабель: для подключения камеры к электрической сети;
- 2) Питание парогенератора (230V 50/60Гц) (если имеется);
- 3) Питание вытяжки (если имеется);
- 4) Управление вытяжкой (если имеется): включает/выключает вытяжку и подключается только к верхней камере;
- 5) Датчик температуры парогенератора (если имеется);
- 6) Управление электроклапаном подачи воды на парогенератор (если имеется).



MONDIAL FORNI S.p.A.
37139 Verona (VR) – Italy - Via dell'Elettronica, 1
Tel. +39 045 8182511 - Fax +39 045 8510016
C.F. 0223099023 - P.I. 0223099023
www.mondialforni.com - info@mondialforni.it

**Руководство по
эксплуатации и
обслуживанию
печи DOMINO**

5.2.1.2 Доступ к клеммам и подключение к электрической сети

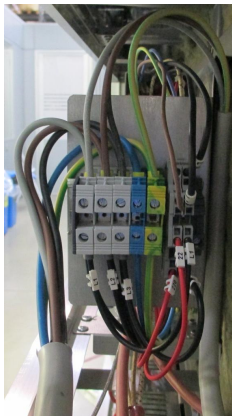
Подключение к электрической сети производится путем снятия задней крышки для получения доступа к блоку клемм, к которому подключается пятижильный провод.



ВНИМАНИЕ!

Рассчитайте должным образом сечение кабеля в зависимости от максимального тока, указанного в инструкциях по монтажу для приобретенной модели, и в зависимости от действующих норм с стране пользования.

Подключить три фазы к серой колодке, нейтраль к синей и землю к желто-зеленой колодкам. По завершении подключения, можно подавать напряжение на печь.



5.2.1.3 Доступ к унифицированному щитку



В случае, если печь оснащена унифицированным распределительным щитком, электрическая сеть должна подключаться, как показано на нижней фотографии

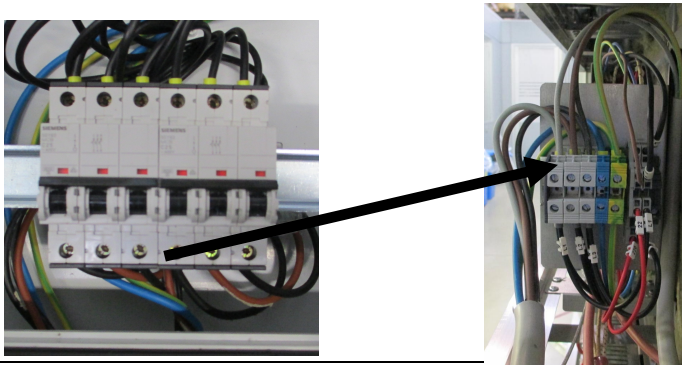




MONDIAL FORNI S.p.A.
37139 Verona (VR) – Italy - Via dell'Elettronica, 1
Tel. +39 045 8182511 - Fax +39 045 8510016
C.F. 0223099023 - P.I. 0223099023
www.mondialforni.com - info@mondialforni.it

**Руководство по
эксплуатации и
обслуживанию
печи DOMINO**

Тогда как подключение к камерам происходит от автоматов в щитке к клеммным колодкам в камере;



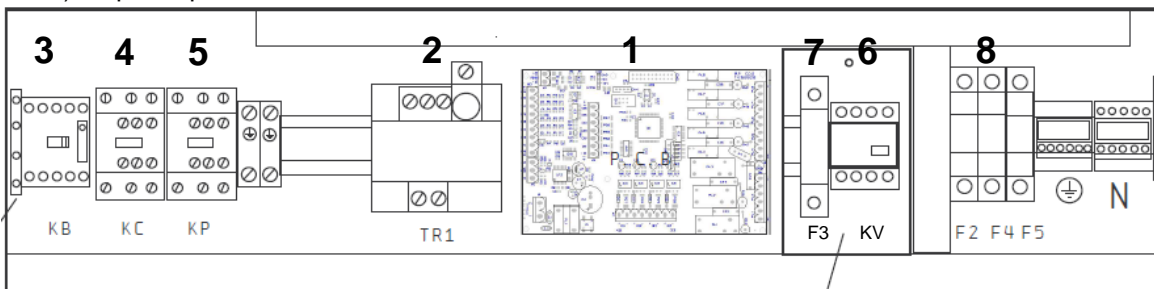
ВНИМАНИЕ!

Рассчитайте должным образом сечение кабеля в зависимости от максимального тока, указанного в монтажных инструкциях для приобретенной модели, и в зависимости от норм, действующих в стране пользования.

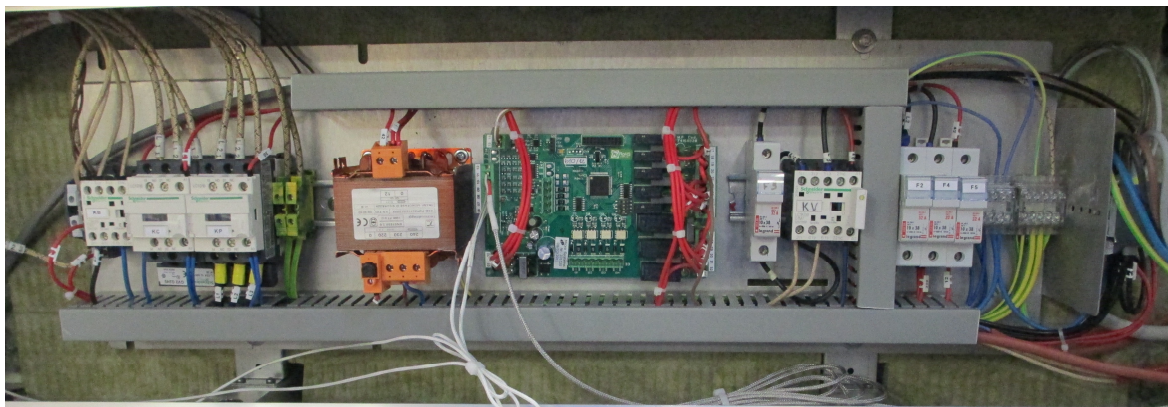
5.2.1.4 Электрический шкаф

Далее приведено изображение содержимого электрического шкафа, встроенного в печь Домино. Его компоненты имеют следующее обозначение:

- 1) Плата шкафа PCB ;
- 2) Трансформатор подсветки и питания плат TR;
- 3) Контактор горлового нагревателя KB;
- 4) Контактор свода KC;
- 5) Контактор пода KP;
- 6) Контактор парогенератора KV (если имеется);
- 7) Предохранитель защиты парогенератора F3;
- 8) Предохранители защиты плат F2-F4-F5.



Примечание: контакторы могут отличаться от представленных на изображении в зависимости от размера приобретаемой печи.





Далее приводится детализировка выходов платы и их значения:

- Подключения 1 и 12 - пит;
- Коммуникационные клемм панелью управления;
- Подключения PT1 и GND течи (свода);
- Подключения PT2 и GND соединяют датчик нижней части печи (пода);
- Подключения PT3 и GND соединяют датчик парогенератора печи (если имеется);
- Провод 220 - фаза на общий контакт всех выходов;
- Провод 18 - фаза контактора KV парогенератора (если имеется) от замыкания реле RL8 платы;
- Провод 22 - фаза электроклапана воды YV парогенератора (если имеется) от замыкания реле RL6 платы;
- Провод 20 - фаза контактора KMA вытяжки паров (если имеется, и в любом случае только на самой верхней камере печи) от замыкания реле RL7 платы;
- Провод 24 - фаза подсветки печи от замыкания реле RL5 платы;
- Провод 26 - фаза автоматического паровыпускного клапана (если имеется) от замыкания реле RL4 платы;
- Провод 28 - фаза контактора KB горлового нагревателя от замыкания реле RL3 платы;
- Провод 30 - фаза контактора KP нагревателей пода (нижняя часть печи) от замыкания реле RL2 платы;
- Провод 32 - фаза контактора KC нагревателей свода (верхняя часть печи) от замыкания реле RL1 платы;

Примечание: провод 220, который подает фазу на общий контакт всех выходов, защищен предохранителем F4 на 4А

5.2.1.6 Трансформатор подсветки и питания

Трансформатор используется для преобразования 230В в 12В для питания двух лампочек камеры и подачи напряжения питания на платы.

Трансформатор защищен предохранителем на 0.8А в самом трансформаторе, и вторым предохранителем F4 на 4А, который защищает не только трансформатор, но также и все выходы платы, как описано в предыдущем параграфе.

Выход 12В (провод 42) трансформатора защищен предохранителем F5 на 8А.



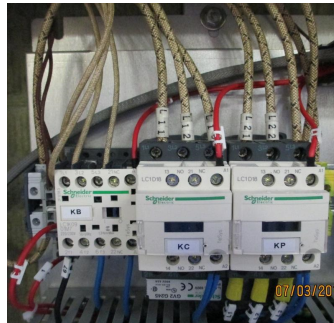
MONDIAL FORNI S.p.A.
37139 Verona (VR) – Italy - Via dell'Elettronica, 1
Tel. +39 045 8182511 - Fax +39 045 8510016
C.F. 0223099023 - P.I. 0223099023
www.mondialforni.com - info@mondialforni.it

**Руководство по
эксплуатации и
обслуживанию
печи DOMINO**

5.2.1.7 Контакты KB, KC, KP

Контакты KB, KC и KP являются силовыми и управляют нагревательными элементами горловины, свода и пода.

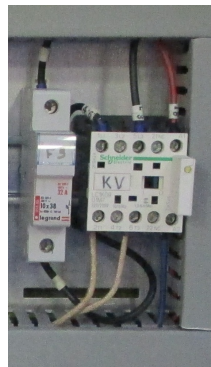
В частности контактор горлового нагревателя KB управляется от реле RL3 платы (провод 28). Мощность на нагреватель поступает проводами 67 и N. Предохранитель F2 на 8А защищает контактор от поломок (горловой нагреватель это нагреватель на 230Вас)
Контактор нагревательных элементов свода KC управляется от реле RL1 платы (провод 32). Нагреватели подключаются треугольником, и провода питания это L11, L12, L13, которые получают мощность от фаз L1-L2-L3.
Аналогично контактор нагревательных элементов пода KP управляется от реле RL2 платы (провод 30). Нагреватели подключаются треугольником, и провода питания это L21, L22, L23, которые получают мощность от фаз L1-L2-L3.



Примечание: приведено примерное изображение, модель и размер контакторов зависит от приобретаемой модели печи.

5.2.1.8 Контактор KV (опцион)

Это контактор парогенератора, и он имеется только, если печь оснащена парогенератором. Управляется от реле RL8 (провод 18). Предохранитель F3 на 8А защищает контакт контактора.



Примечание: приведено примерное изображение, модель и размер контакторов зависит от приобретаемой модели печи.

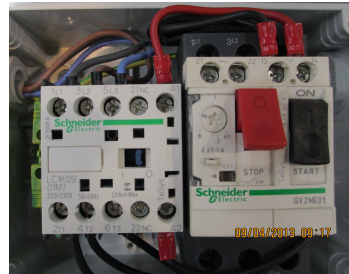


MONDIAL FORNI S.p.A.
37139 Verona (VR) – Italy - Via dell'Electronica, 1
Tel. +39 045 8182511 - Fax +39 045 8510016
C.F. 0223099023 - P.I. 0223099023
www.mondialforni.com - info@mondialforni.it

**Руководство по
эксплуатации и
обслуживанию
печи DOMINO**

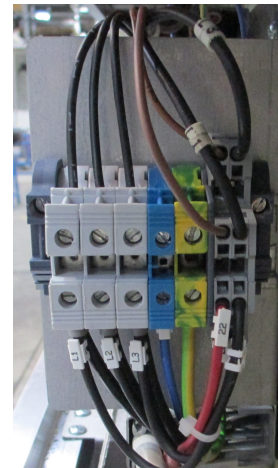
5.2.1.9 Вытяжка (опцион)

Реле RL7 контролирует включение вытяжки. В частности вытяжка подключается к самой верхней камере всей печи, питание берется с главного щитка и провод подключен непосредственно на заводе, как показано в параграфе, относящемся к описанию подключения на задней стенке. На верхней панели имеется коробка с защитой и контактором двигателя.



Клиент должен выполнить подсоединение вентилятора, Убедившись, что вращение происходит в направлении, указанном стрелкой на крышке.

Подключение к клеммам происходит проводами №1-2-3 пятижильного кабеля к фазам L1-L2-L3, провод №4 подсоединяется к плате шкафа на pin 20, тогда как провод №5 подсоединяется к клемме нейтрали. В электрической схеме это подключение указано детально.





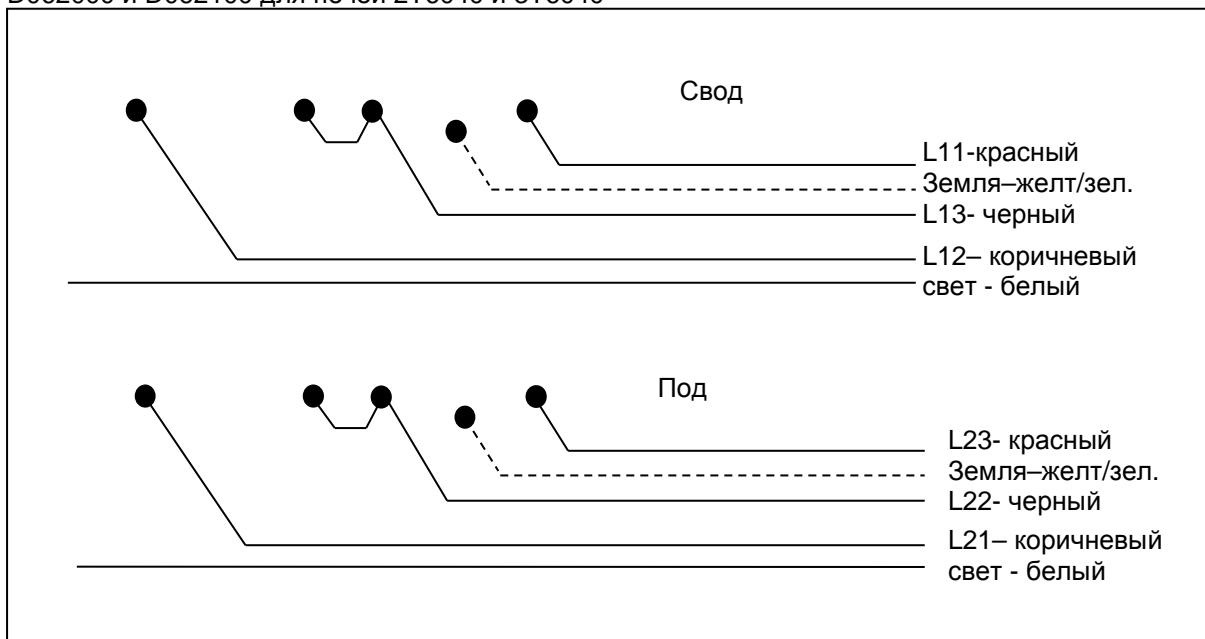
5.2.2 Схема подключения нагревательных элементов

Соединение нагревателей является зеркальным, как для нагревателей свода, так и для пода. Меняется только последовательность подключения проводов к контакторам.

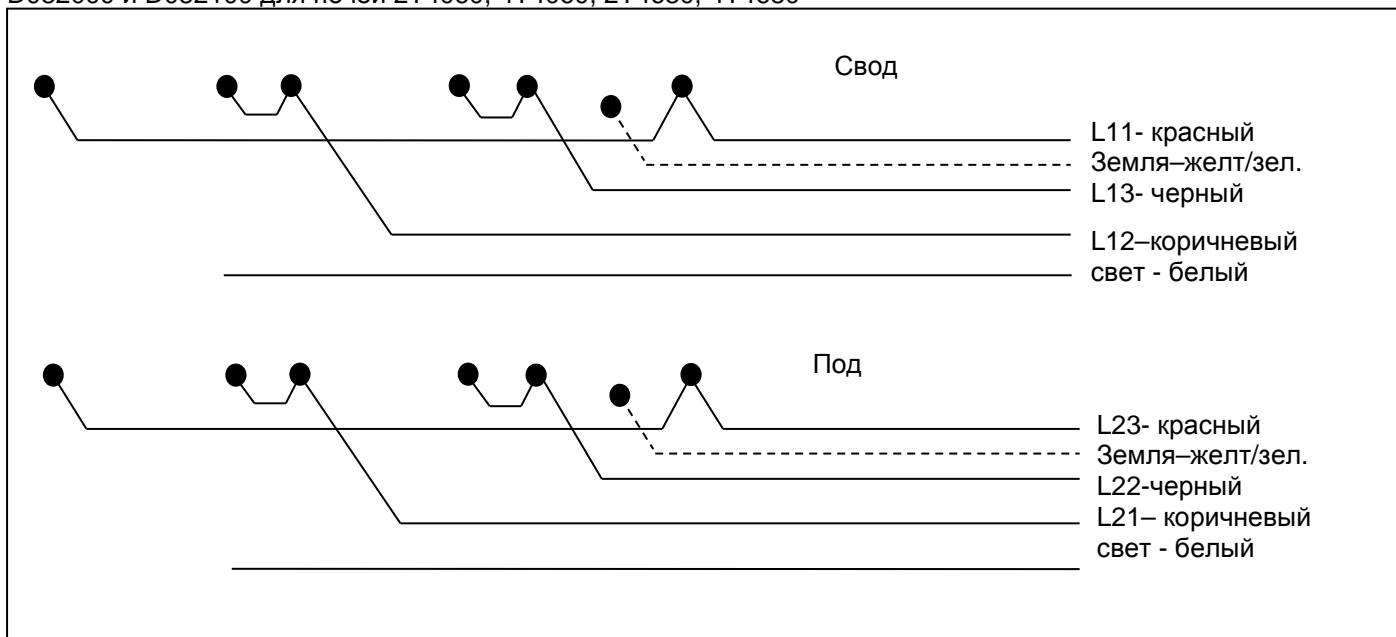
В частности разводка D062000, D082000, D124000, D140000 и D164000 подходит для напряжения питания 380/415 3ф+N 50/60 Гц. Разводка с кодами D062100, D082100, D124100, D140100 и D164100 подходит для напряжения питания 220/240 3F 50/60Гц

Далее приведены схемы подключения нагревателей, в зависимости от модели печи.

D062000 и D062100 для печей 2T6040 и 3T6040

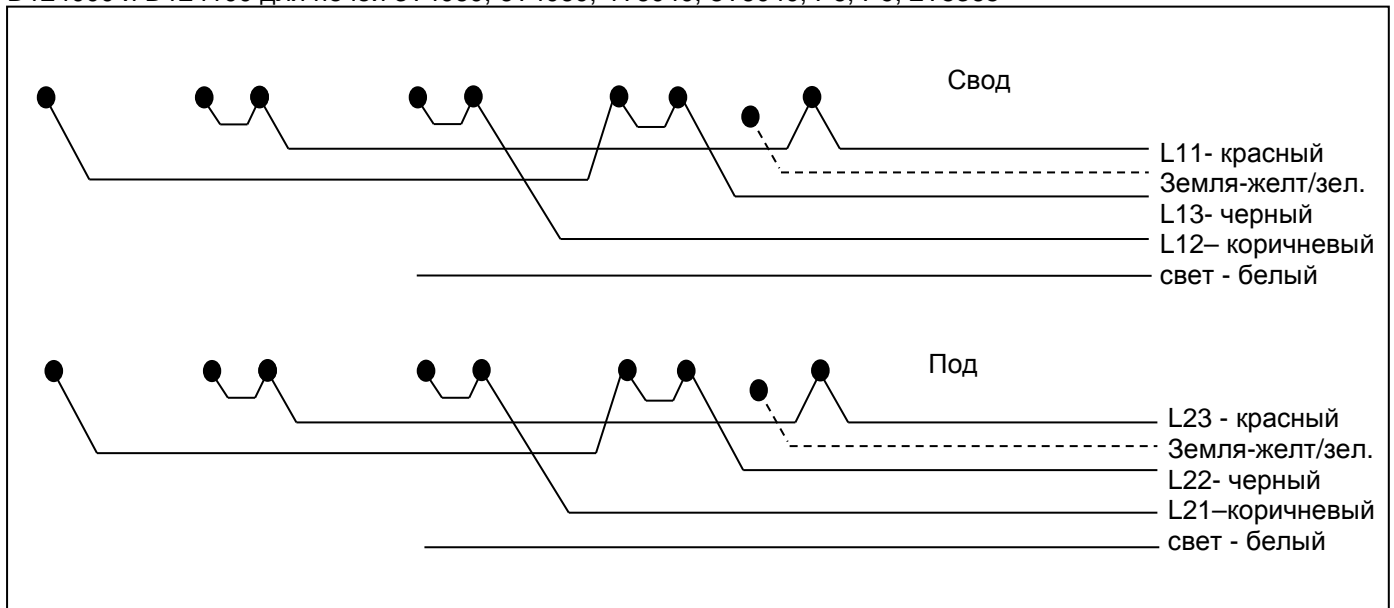


D082000 и D082100 для печей 2T4060, 4T4060, 2T4680, 4T4680

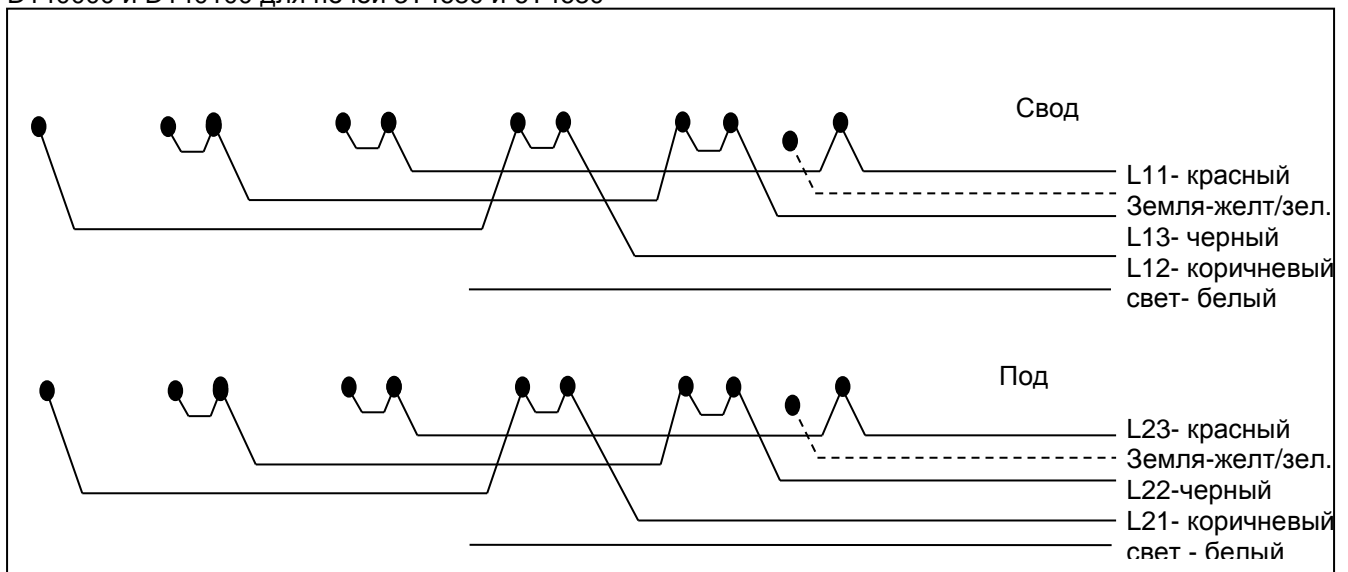




D124000 и D124100 для печей 3T4060, 6T4060, 4T6040, 8T6040, P6, P9, 2T5365

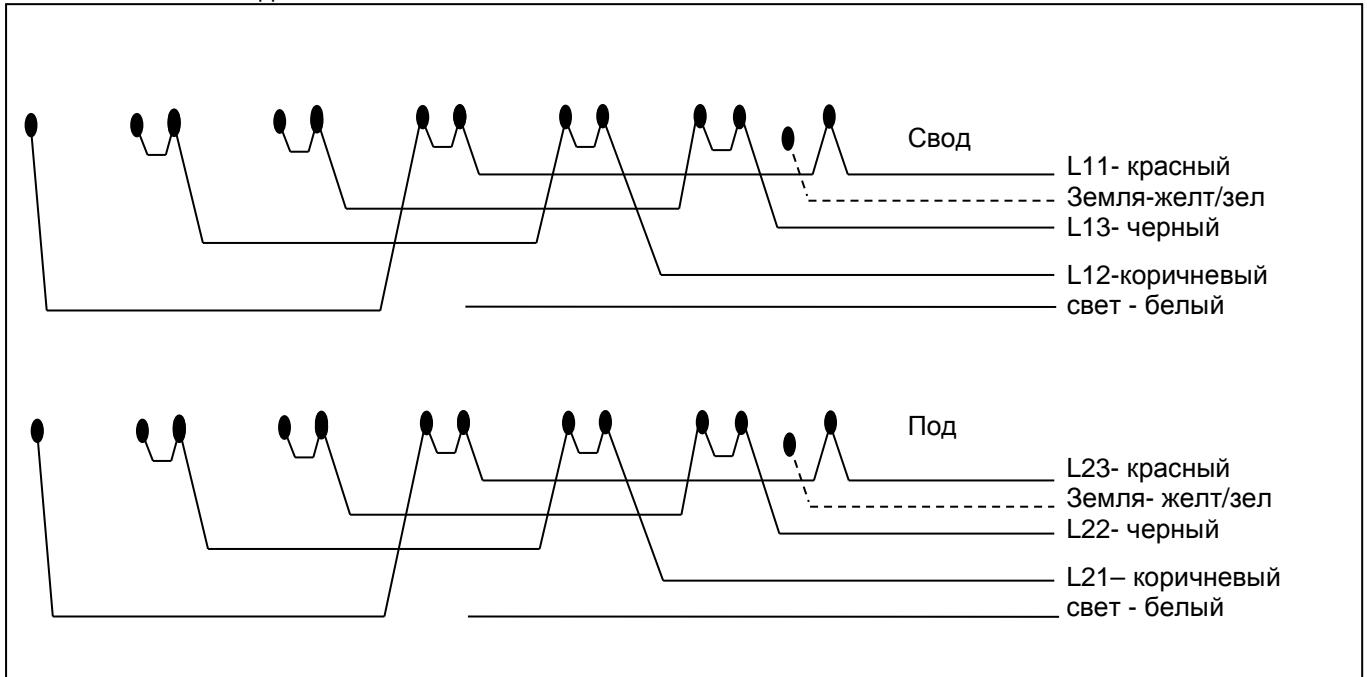


D140000 и D140100 для печей 3T4680 и 6T4680





D164000 и D164100 для печи 4T4060





5.2.3 Электрическая схема

Для консультирования электрической схемы см.приложение к настоящему руководству.

5.3 Решение проблем

Неисправности машины отображаются на дисплее панели управления

 **ЗАПРЕЩЕНО!**
Категорически запрещается стирать аварийное сообщение до того, как была устранена проблема, которая его вызвало.

 **ВНИМАНИЕ!**
 Если нет возможности устранить проблему, свяжитесь с компанией производителем. В случае выхода из строя детали замените её на другую, имеющую те же характеристики со ссылкой на прилагаемый каталог запчастей.

В приведенной ниже таблице перечисляются проблемы, которые могут возникнуть на машине, предоставляя для каждой возможные причины, меры по устранению и требуемую квалификацию специалистов.

1. Панель управления не включается, не загорается ни одна лампочка	
Причина	Меры
Зеленый светодиод на плате шкафа горит, но красный состояния готовности выключен	Питание на печь подается, проверьте подключение между платой шкафа и панелью управления.
На машину не поступает напряжение питания.	Проверьте настенный дифференциальный автоматический выключатель и электрическую линию, питающую машину
	Проверьте наличие предохранителей.
	Проверьте целостность предохранителей.
	Проверьте целостность предохранителя перед трансформатором
	Проверьте работу трансформатора
	Проверьте целостность вторичного предохранителя на обмотке трансформатора
	Если напряжение 12В на плате имеется, замените её.



MONDIAL FORNI S.p.A.
37139 Verona (VR) – Italy - Via dell' Elettronica, 1
Tel. +39 045 8182511 - Fax +39 045 8510016
C.F. 0223099023 - P.I. 0223099023
www.mondialforni.com - info@mondialforni.it

**Руководство по
эксплуатации и
обслуживанию
печи DOMINO**

На машину не поступает напряжение питания.	Проверьте электрическую проводку, относящуюся к: - трансформатору - патрону вторичного предохранителя трансформатора - электронной плате панели управления. В случае слишком высокого или низкого напряжения питания электронная плата панели управления не работает
2. Электронная плата панели управления включается, но печь не нагревается	
Причина	Меры
Контактор не возбуждается	Проверьте подсоединение и целостность проводки питания контактора
	Проверьте исправность подсоединения нагревателей к контактору
Электрическая проводка	Проверьте электрическую проводку, относящуюся к: - контакторам электрических нагревателей - электронной плате реле - контактору нагрева
Электронная плата реле	Проверьте напряжение на бобине контактора, если оно отсутствует, проверьте проводку и при необходимости замените плату шкафа.
Установленная температура меньше температуры в камере выпекания	Установленная температура в электронной плате панели управления ниже температуры в печи, увеличьте установленное значение
3. Электронная плата панели управления включается, но печь нагревается медленно	
Нет мощности	Проверьте наличие всех трех фаз питания.
	Проверьте правильное потребление отдельных фаз
Электрическая проводка	Проверьте электрическую проводку, относящуюся к: - контакторам электрических нагревателей - электронной плате реле - контактору нагрева
4. Вытяжка паров не всасывает корректно	
Причина	Меры
Вытяжка вращается в неправильном направлении	Проверьте направление вращения вентилятора вытяжки, если оно против стрелки на улитке, снимите напряжение, и перекиньте между собой две фазы в соединительном щитке на двигателе.
5. Вытяжка паров не работает (может управляться только с самой верхней камеры печи)	
Причина	Меры
Сработал автоматический выключатель вытяжки паров (ERR 033)	Восстановите автомат вытяжки паров; если он снова срабатывает, проверьте линию питания двигателя вытяжки паров и самого двигателя
Неисправен электрический контактор вытяжки паров	Проверьте работу электрического контактора вытяжки паров
Неисправен двигатель вытяжки паров	Проверьте работу двигателя вытяжки паров
Неисправна электронная плата панели управления	Проверьте работу платы панели управления
Неисправна электронная плата реле	Проверьте работу электронной платы реле



MONDIAL FORNI S.p.A.
37139 Verona (VR) – Italy - Via dell'Electronica, 1
Tel. +39 045 8182511 - Fax +39 045 8510016
C.F. 0223099023 - P.I. 0223099023
www.mondialforni.com - info@mondialforni.it

**Руководство по
эксплуатации и
обслуживанию
печи DOMINO**

Электрическая проводка	Проверьте электрическую проводку, относящуюся к: - контактору/автомату вытяжки паров - двигателю вытяжки паров - электронной плате реле
6. Лампочка не работает	
Причина	Меры
Кнопка лампочки на панели управления не активирована	Проверьте, чтобы была нажата кнопка лампочки на панели управления; если нет, нажмите на неё
Лампочка перегорела	Замените лампочку
Неисправна электронная плата панели управления	Проверьте работу электронной платы панели управления
Неисправна электронная плата реле	Проверьте работу электронной платы реле
Электрическая проводка	Проверьте электрическую проводку, относящуюся к: - линии питания лампочки - электронной плате панели управления - электронной плате реле
7. Некорректный процесс выпекания	
Причина	Меры
Нагреватели неисправны	Проверьте работу электрических нагревателей
8. Утечка пара через уплотнения двери	
Причина	Меры
Нижнее уплотнение двери	Проверьте, чтобы нижнее уплотнение правильно прилегало к стеклу, когда дверь закрыта
Уплотнения изношены и/или повреждены	Проверьте износ и целостность уплотнений
9. Вода внутри камеры выпекания	
Причина	Меры
Закупорена труба слива воды	Проверьте трубу слива воды; если имеются засоры, восстановите рабочее состояние
Избыток воды во время парообразования	Уменьшите количество воды, подаваемой во время парообразования
Счетчик литров (если имеется) неисправен (ERR 037)	Проверьте работу счетчика литров
Электроклапан неисправен или засорен	Проверьте работу электроклапана
	Проверьте перекрытие электроклапана
Электронная плата реле	Проверьте работу электронной платы реле
10. Парогенератор не работает корректно	
Причина	Меры
Не поступает вода на машину;	Проверьте, открыт ли вентиль подачи воды
	Проверьте подачу воду перед электроклапаном
Фильтр воды засорен	Прочистите водяной фильтр
Электроклапан неисправен или засорен	Проверьте работу электроклапана воды и его засорение
Труба подачи воды засорена	Проверьте трубы подачи воды, в частности разбрызгивающую трубу, при необходимости прочистите её
Отложение известнякового налета в парогенераторе	Проверьте состояние парогенератора; почистите, если имеются известковые отложения



MONDIAL FORNI S.p.A.
37139 Verona (VR) – Italy - Via dell' Elettronica, 1
Tel. +39 045 8182511 - Fax +39 045 8510016
C.F. 0223099023 - P.I. 0223099023
www.mondialforni.com - info@mondialforni.it

**Руководство по
эксплуатации и
обслуживанию
печи DOMINO**

Счетчик литров (если имеется) засорен или сломан (ERR037)	Проверьте состояние счетчика литров и его работы
Электрооборудование	Проверьте электрику электроклапана и наличие напряжения на бобине электроклапана во время парообразования
	Если имеется счетчик литров, проверьте его подключение
Неисправна электронная плата реле;	Проверьте исправную работу электронной платы. В частности проверьте:
	- замыкание реле управления электроклапаном во время парообразования - его питание и подсчет импульсов, если имеется счетчик литров
Нагреватель не работает	Проверьте поступление напряжения на нагреватель
	Проверьте рабочее состояние проводки
	Проверьте исправность нагревателя
	Проверьте питание контактора парогенератора
Проверьте целостность предохранителя парогенератора	
11. Удаление паров происходит с затруднениями	
Причина	Меры
Вытяжка паров не работает	См. пункт 4
Дымоход паров засорен	Проверьте, чтобы не было засора
	Проверьте тягу
Неисправен паровыпускной клапан	Проверьте работу элемента
Не работает серводвигатель паровыпускного клапана (если является приводным)	Проверьте работу элемента
	Проверьте проводку серводвигателя
	Проверьте предохранитель защиты линии 220В
	Проверьте работу электронной платы реле
12. Паровыпускной клапан не работает	
Причина	Меры
Для печи, оснащенной приводным паровыпускным клапаном, рабочий цикл не предусматривает открывание	Установите время открывания паровыпускного клапана, сверяясь с инструкциями панели управления
Для печи, оснащенной приводным паровыпускным клапаном, не работает его серводвигатель	Проверьте работу серводвигателя
	Проверьте проводку серводвигателя
	Проверьте целостность предохранителя, защиты линии 220В
	Проверьте работу платы реле
Для печи, оснащенной приводным паровыпускным клапаном, работает его серводвигатель, но не работает паровыпускной клапан	Проверьте затяжку клеммы серводвигателя на приводном валу паровыпускного клапана
	Проверьте исправность работы кинематики серводвигателя паровыпускного клапана
Для печи, оснащенной приводным паровыпускным клапаном, привод паровыпускного клапана не работает	Потяните рычаг для привода в действие паровыпускного клапана, чтобы убедиться, открывается ли клапан или нет



MONDIAL FORNI S.p.A.
37139 Verona (VR) – Italy - Via dell'Electronica, 1
Tel. +39 045 8182511 - Fax +39 045 8510016
C.F. 0223099023 - P.I. 0223099023
www.mondialforni.com - info@mondialforni.it

**Руководство по
эксплуатации и
обслуживанию
печи DOMINO**

6 Инструкции по утилизации



КВАЛИФИЦИРОВАННЫЙ СПЕЦИАЛИСТ – Ответственный за утилизацию

Мероприятия по утилизации оборудования являются компетенцией **Специализированных компаний по сбору и утилизации**, которые используют персонал, обладающий соответствующими профессиональными навыками и СИЗ.

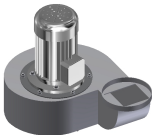


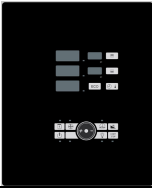

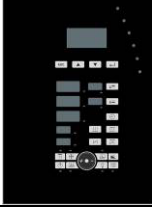

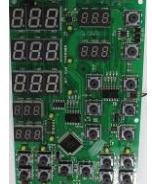
При утилизации машины авторизованный персонал должен разделять материалы по типу и направлять отдельные части на соответствующие пункты приема в соответствии с действующими нормами в стране монтажа машины.



MONDIAL FORNI S.p.A.
37139 Verona (VR) – Italy - Via dell'Electronica, 1
Tel. +39 045 8182511 - Fax +39 045 8510016
C.F. 0223099023 - P.I. 0223099023
www.mondialforni.com - info@mondialforni.it

**Руководство по
эксплуатации и
обслуживанию
печи DOMINO**

7 Перечень запасных частей

Фото	Код	Описание
	9DASP0000 9DASP0001	Вытяжка Вытяжка нержавеющая
	L0032000 L0033000 L0035000	Панель управления +плата iBas UT18 Панель управления +плата iBas UT25 Панель управления +плата iBas UT30
	L0032100 L0033100 L0035100	Панель управления +плата iPro UT18 Панель управления +плата iPro UT25 Панель управления +плата iPro UT30
	L0031000	Панель управления+плата iBas пицца
	L0032009 L0033009 L0035010	Панель управления iBas UT18 Панель управления iBas UT25 Панель управления iBas UT30
	L0032109 L0033109 L0035110	Панель управления iPro UT18 Панель управления iPro UT25 Панель управления iPro UT30
	L0031010	Панель управления iBas UT14 пицца
	74158900	Плата панель iBas



MONDIAL FORNI S.p.A.
37139 Verona (VR) – Italy - Via dell'Electronica, 1
Tel. +39 045 8182511 - Fax +39 045 8510016
C.F. 0223099023 - P.I. 0223099023
www.mondialforni.com - info@mondialforni.it





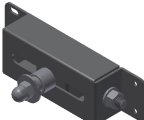

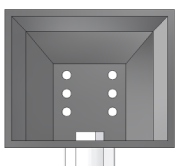






**Руководство по
эксплуатации и
обслуживанию
печи DOMINO**

	74158910	Плата LCD дополнительный для iPro
	74158915	Плата led RGB LCD дополнительный для iPro
	30340576	Рукоятка ручного открывания паровой заслонки
	L0040062	Рукоятка двери
	L0050120 L0450120 L0150120	Прокладка верхняя двери L1240 Прокладка верхняя двери L840 Прокладка верхняя двери L620
	L0052130 L0052130-sx L0053130 L0053130-sx	Прокладка боковая двери dx (правая) UT18 Прокладка боковая двери sx (левая) UT18 Прокладка боковая двери dx (правая) UT25 Прокладка боковая двери sx (левая) UT25
	L0052135 L0053135	Прокладка стекла UT 18 Прокладка стекла UT 25
	L0050140 L0050150	Уплотнение нагревателя печи P6 и P9. Уплотнение нагревателя для всех других моделей.



MONDIAL FORNI S.p.A.
37139 Verona (VR) – Italy - Via dell'Electronica, 1
Tel. +39 045 8182511 - Fax +39 045 8510016
C.F. 0223099023 - P.I. 0223099023
www.mondialforni.com - info@mondialforni.it

**Руководство по
эксплуатации и
обслуживанию
печи DOMINO**

	785219	Уплотнение стекла двери с открыванием вниз
	705063	Пружина двери с открыванием вверх
	L0042201 L0043201	Шарнир двери UT18 sx (левый) Шарнир двери UT25 sx (левый)
	L0042202 L0043202	Шарнир двери UT18 dx (правый) Шарнир двери UT25 dx (правый)
	L0010080 L0710080	Регулировка пружины двери с открыванием вверх Регулировка пружины двери с открыванием вниз
	733018	Уплотнение двери с открыванием вверх.
	74078001	Цоколь для лампочки
	74078200	Прокладка
	740783	стекло Цоколь для лампочки
	740784	рамка Цоколь для лампочки
	740750	Лампочка 20Вт 12В
	74160964	Датчик температуры PT1000
	74160953	Датчик температуры Парогенератор PT1000



КОДЫ СТЕКЛА DOMINO UT. 14

МОДЕЛЬ	КОД	РАЗМЕРЫ	ОПИСАНИЕ
2T-6040 / 1T-6080			
2T-4060			
4T-4060 / 2T-8060			
2T-4680			
2T-5365			
3T-4060			
4T-6040 / 2T-6080			
6T-4060 / 6T-6040			
8T-6040 / 4T-6080			
3T-4680			
3T-5365 / 4T-4060 / 2T-8060			
4T-8046			
P6L / 3T-4060	L1241022	960X155 P6 / P9	ЗАКАЛЕННОЕ СТЕКЛО Внешнее/внутреннее стекло двери для двери с открыванием вниз
3T-6040			
2T-4060	L1841022	540X155	ЗАКАЛЕННОЕ СТЕКЛО
4T-4680			
6T-4680			

КОДЫ СТЕКЛА DOMINO UT. 18

МОДЕЛЬ	КОД	РАЗМЕРЫ	ОПИСАНИЕ
2T-6040 / 1T-6080	L0142043	620X230 U18	ЗАКАЛЕННОЕ НИЗКОЭМИССИОННОЕ СТЕКЛО
2T-4060	L0442043	820X230 U18	
4T-4060 / 2T-8060	L0442043	820X230 U18	
2T-4680	L0542043	960X230 U18	
2T-5365	L1642043	1100X230 U18	
3T-4060	L0842043	1240X230 U18	
4T-6040 / 2T-6080	L0842043	1240X230 U18	
6T-4060 / 6T-6040	L0842043	1240X230 U18	
8T-6040 / 4T-6080	L0842043	1240X230 U18	
3T-4680	L0342043	1420X230 U18	
3T-5365 / 4T-4060 / 2T-8060	L0242043	1640X230 U18	
4T-8046	L0242043	1640X230 U18	
P6L / 3T-4060			
3T-6040	L0142043	620X230 U18	ЗАКАЛЕННОЕ НИЗКОЭМИССИОННОЕ СТЕКЛО
2T-4060			
4T-4680	L0542043	960X230 U18	ЗАКАЛЕННОЕ НИЗКОЭМИССИОННОЕ СТЕКЛО
6T-4680	L0342043	1420X230 U18	



MONDIAL FORNI S.p.A.
37139 Verona (VR) - Italy - Via dell'Elettronica, 1
Tel. +39 045 8182511 - Fax +39 045 8510016
C.F. 0223099023 - P.I. 0223099023
www.mondialforni.com - info@mondialforni.it

**Руководство по
эксплуатации и
обслуживанию
печи DOMINO**

КОДЫ СТЕКЛА DOMINO UT. 25

МОДЕЛЬ	КОД	РАЗМЕРЫ	ОПИСАНИЕ
2T-6040 / 1T-6080	L0143043	620X292 UT25	ЗАКАЛЕННОЕ НИЗКОЭМИССИОННОЕ СТЕКЛО
2T-4060	L0443043	820X292 U25	
4T-4060 / 2T-8060	L0443043	820X292 U25	
2T-4680	L0543043	960X292 U25	
2T-5365	L1643043	1100X292 U25	
3T-4060	L0843043	1240X292 U25	
4T-6040 / 2T-6080	L0843043	1240X292 U25	
6T-4060 / 6T-6040	L0843043	1240X292 U25	
8T-6040 / 4T-6080	L0843043	1240X292 U25	
3T-4680	L0343043	1420X292 U25	
3T-5365 / 4T-4060 / 2T-8060	L0243043	1640X292 U25	
4T-8046	L0243043	1640X292 U25	
P6L / 3T-4060			
3T-6040	L0143043	620X292 UT25	ЗАКАЛЕННОЕ НИЗКОЭМИССИОННОЕ СТЕКЛО
2T-4060			
4T-4680	L0543043	960X292 U25	ЗАКАЛЕННОЕ НИЗКОЭМИССИОННОЕ СТЕКЛО
6T-4680	L0343043	1420X292 U25	ЗАКАЛЕННОЕ НИЗКОЭМИССИОННОЕ СТЕКЛО

КОДЫ СТЕКЛА DOMINO UT. 30

МОДЕЛЬ	КОД	РАЗМЕРЫ	ОПИСАНИЕ
2T-6040 / 1T-6080			
2T-4060			
4T-4060 / 2T-8060			
2T-4680			
2T-5365			
3T-4060			
4T-6040 / 2T-6080			
6T-4060 / 6T-6040			
8T-6040 / 4T-6080			
3T-4680	L0345043	1420X338 U30	ЗАКАЛЕННОЕ НИЗКОЭМИССИОННОЕ СТЕКЛО
3T-5365 / 4T-4060 / 2T-8060			
4T-8046			
P6L / 3T-4060			
3T-6040			
2T-4060			
4T-4680			
6T-4680	L0345043	1420X338 U30	ЗАКАЛЕННОЕ НИЗКОЭМИССИОННОЕ СТЕКЛО



Нагреватель камера 400V

	L0007600	700W 400V (L= 729 mm) модель 3T4060
	L0007610	1200W 400V (L= 729 mm) модель 3T4060 пицца на противне
	L0007800	1000W 400V (L= 929 mm) модель 4T6040
	L0007850	1500W 400V (L= 1329 mm) модель 6T6040
	L0007900	1500W 400V (L= 1729 mm) модель 8T6040
	L0007800	1000W 400V (L= 929 mm) модель 2T6040
	L0007810	1500W 400V (L= 929 mm) модель 2T6040 пицца на противне
	L0007850	1500W 400V (L= 1329 mm) модель 3T6040
	L0007600	700W 400V (L= 729 mm) модель 2T4060
	L0007610	1200W 400V (L= 729 mm) модель 2T4060 пицца на противне
	L0007850	1500W 400V (L= 1329 mm) модель 4T4060
	L0007660	1000W 400V (L= 789 mm) модель P6
	L0007110	1450W 400V (L= 1189 mm) модель P9
	L0007660	1000W 400V (L= 789 mm) модель 2T5365
	L0007850	1500W 400V (L= 1329 mm) модель 4T4060
	L0007800	1000W 400V (L= 929 mm) модель 2T4680
	L0007900	1500W 400V (L= 1729 mm) модель 4T4680
	L0007800	1000W 400V (L= 929 mm) модель 3T4680
	L0007900	1500W 400V (L= 1729 mm) модель 6T4680
	L0007960	900W 400V (L= 1049 mm) модель 4T8046

Нагреватель камера До 2 декабря 2015 года

	L0007610	1200W 400V (L= 729 mm) VOUTE mod. P6L пицца на противне
	L0007600	700W 400V (L= 729 mm) SOLE mod. P6L пицца на противне
	Нагреватель камера С 3 декабря 2015 года	
L0007610	1200W 400V (L= 729 mm) mod. P6L пицца на противне	

Нагреватель камера 220V

	L0007601	700W 220V (L= 729 mm) модель 3T4060
	L0007611	1200W 220V (L= 729 mm) модель 3T4060 пицца на противне
	L0007801	1000W 220V (L= 929 mm) модель 4T6040
	L0007851	1500W 220V (L= 1329 mm) модель 6T6040
	L0007901	1500W 220V (L= 1729 mm) модель 8T6040
	L0007801	1000W 220V (L= 929 mm) модель 2T6040
	L0007811	1500W 220V (L= 929 mm) модель 2T6040 пицца на противне
	L0007851	1500W 220V (L= 1329 mm) модель 3T6040
	L0007601	700W 220V (L= 729 mm) модель 2T4060
	L0007611	1200W 220V (L= 729 mm) модель 2T4060 пицца на противне
	L0007851	1500W 220V (L= 1329 mm) модель 4T4060
	L0007661	1000W 220V (L= 789 mm) модель P6
	L0007111	1450W 220V (L= 1189 mm) модель P9
	L0007661	1000W 220V (L= 789 mm) модель 2T5365
	L0007851	1500W 220V (L= 1329 mm) модель 4T4060
	L0007801	1000W 220V (L= 929 mm) модель 2T4680
	L0007901	1500W 220V (L= 1729 mm) модель 4T4680
	L0007801	1000W 220V (L= 929 mm) модель 3T4680
L0007901	1500W 220V (L= 1729 mm) модель 6T4680	

L0007661 1000W 220V (L= 789 mm) модель 4T8046



MONDIAL FORNI S.p.A.
 37139 Verona (VR) – Italy - Via dell'Elettronica, 1
 Tel. +39 045 8182511 - Fax +39 045 8510016
 C.F. 0223099023 - P.I. 0223099023
 www.mondialforni.com - info@mondialforni.it

**Руководство по
 эксплуатации и
 обслуживанию
 печи DOMINO**




	Нагреватель камера До 2 декабря 2015 года...	
	L0007611	1200W 220V (L= 729 mm) наверху mod. P6L пицца на противне
	L0007601	700W 220V (L= 729 mm) ниже mod. P6L пицца на противне
	Нагреватель камера С 3 декабря 2015 года	
L0007611	1200W 220V (L= 729 mm) наверху mod. P6L пицца на противне	
Нагреватель Передняя Общий для питания на 220 В и 400 В		
	L0007105	750W 230V (L= 627 mm) модель 2T6040, 3T6040
	L0007106	1000W 230V (L= 827 mm) модель 2T4060, 4T4060
	L0007112	1500W 230V (L= 1082 mm) модель P6, P9, 2T5365
	L0007107	1500W 230V (L= 1222 mm) модель 3T4060, P6L, 4T6040, 6T6040, 8T6040
	L0007115	2000W 230V (L= 1627 mm) модель 4T8046
	L0007113	1650W 230V (L= 1407 mm) модель 3T4680, 6T4680
	L0007114	1500W 230V (L= 947 mm) модель 2T4680

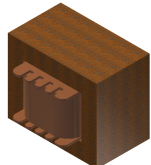
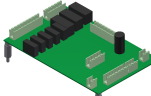


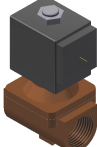

	741086	Контактор управления горлового нагрева-теля, вытяжки паров и парогенератора для всех моделей печей
	741109	Контактор управления нагревателей свода и пода (400В) для моделей печей: 3T4060 и 3t4060 пицца на противне, P6L, 4T6040, 2T6040,, 2T6040 пицца на противне, 3T6040, 2T4060, 2T4060 пицца на противне, 4T4060, 2T5365, 4T4680, 2T4680, P6L, P6
	741097	Контактор управления нагревателей свода и пода (400В) для моделей печей: 6T6040, 8T6040, 4T4060, 3T4680, 6T4680, P9
	741109	Контактор управления нагревателей свода и пода (230В) для моделей печей: 2T6040, 2T6040 пицца на противне, 2T4060.
	741097	Контактор управления нагревателей свода и пода (230В) для моделей печей: 3T4060 и 3t4060 пицца на противне, P6L, 4T6040, 2T6040,, 2T6040 пицца на противне, 3T6040, 2T4060, 2T4060 пицца на противне, 4T4060, 2T5365, 4T4680, 2T4680, P6L, P6
	741105	Контактор управления нагревателей свода и пода (230В) для моделей печей: 6T6040, 8T6040, 4T4060, 3T4680, 6T4680, P9
С 1 марта 2015 года		
	7411111	Контактор управления горлового нагрева-теля, вытяжки паров и парогенератора для всех моделей печей



MONDIAL FORNI S.p.A.
37139 Verona (VR) – Italy - Via dell'Electronica, 1
Tel. +39 045 8182511 - Fax +39 045 8510016
C.F. 0223099023 - P.I. 0223099023
www.mondialforni.com - info@mondialforni.it

**Руководство по
эксплуатации и
обслуживанию
печи DOMINO**





	7411093	Контактор управления нагревателей свода и пода (400В) для моделей печей: 3Т4060 и 3т4060 пицца на противне, Р6L, 4Т6040, 2Т6040,, 2Т6040 пицца на противне, 3Т6040, 2Т4060, 2Т4060 пицца на противне, 4Т4060, 2Т5365, 4Т4680, 2Т4680, Р6L, Р6
	74109702	Контактор управления нагревателей свода и пода (400В) для моделей печей: 6Т6040, 8Т6040, 4Т4060, 3Т4680, 6Т4680, Р9,4Т8046
	7411093	Контактор управления нагревателей свода и пода (230В) для моделей печей:: 2Т6040,2Т6040 pizza in teglia, 2Т4060.
	7410972	Контактор управления нагревателей свода и пода (230В) для моделей печей: 3Т4060 е 3т4060 pizza in teglia, Р6L, 4Т6040, 3Т6040, 2Т4060 пицца на противне 4Т4060, 2Т5365, 4Т4680, 2Т4680, 3Т4680, Р6L, Р6
	7411061	Контактор управления нагревателей свода и пода (400В) для моделей печей: 6Т6040, 8Т6040, Р9

	741223	Трансформатор
	74158920	Плата шкафа
	741280	Магнитотермический выключатель вытяжки
	704586	Автоматический сливной клапан
	710438	Водяной электроклапан парогенератора
	710530	Счетчик литров



MONDIAL FORNI S.p.A.
 37139 Verona (VR) – Italy - Via dell'Electronica, 1
 Tel. +39 045 8182511 - Fax +39 045 8510016
 C.F. 0223099023 - P.I. 0223099023
 www.mondialforni.com - info@mondialforni.it

**Руководство по
 эксплуатации и
 обслуживанию
 печи DOMINO**

Нагреватель парогенератора для моделей			
	L0160115	До 30 марта 2015 года 2Т4060, 2Т6040	
	L1160115	С 31 МАРТА 2015 ГОДА	
		2Т6040	
		неизменившийся 3Т6040	
	L0060265	С 31 МАРТА 2015 ГОДА	
		2Т4060	
		неизменившийся 2Т4680, 2Т8060, 4Т4060 (82x122)	
	L0060115	До 30 марта 2015 года 2Т4680, 2Т5365, 3Т4060, 4Т4060 (164x68), 4Т6040, 6Т4060	
L0060165	С 31 МАРТА 2015 ГОДА 2Т5365, 3Т4060, 3Т4680, 4Т4060 (164x68) , 4Т6040, 6Т4060, 6Т4680, 8Т6040		
L0160115	2Т6040 PIZZA Электрическая панель скользящий		
С апреля 2013 года		Нагреватель парогенератора для моделей Общий для питания на 220 В и 400 В 230 В - 400В	
	353E7100	1500W 230V (L=700 mm)	3Т4060, 4Т6040, 6Т6040, 3Т4680
	353E7102	3000W 230V (L=700 mm)	8Т6040, 4Т4060, 6Т4680
	351E7102	1500W 230V (L=700 mm)	2Т4060, 2Т6040
	353E7100	1500W 230V (L=700 mm)	2Т5365
	351E7102	1500W 230V (L=700 mm)	4Т4060, 2Т4680, 4Т4680 (F.P)
С 31 марта 2015 года		Нагреватель парогенератора для моделей Общий для питания на 220 В и 400 В 230 В - 400В	
	353E7102	3000W 230V (L=700 mm)	3Т4060, 4Т6040, 2Т6080, 6Т6040, 6Т4060, 3Т4680, 4Т4060, 2Т8060, 3Т5365, 4Т8046, 8Т6040
С 31 марта 2015 года		Нагреватель парогенератора для моделей Общий для питания на 220 В и 400 В 230 В - 400В	
	351E7102	1500W 230V (L=700 mm)	2Т6040, 3Т6040
	L0067110	1500W 230V (L=325 mm)	2Т4060, 4Т4060, 2Т4680
	L0067100	750W 230V (L=700 mm)	62x82 PIZZA (Электрическая панель скользящий).




MONDIAL FORNI S.p.A.
 37139 Verona (VR) – Italy - Via dell'Electronica, 1
 Tel. +39 045 8182511 - Fax +39 045 8510016
 C.F. 0223099023 - P.I. 0223099023
 www.mondialforni.com - info@mondialforni.it

**Руководство по
 эксплуатации и
 обслуживанию
 печи DOMINO**

	741627	Термостат камеры (для всех моделей)
	740985	Выключатель камеры (для всех моделей)
	740986	Защиты выключателя камеры (для всех моделей)
	741512	Цоколь предохранителя камеры (для всех моделей)
	710444	Водяной электроклапан камеры (для всех моделей)
	321095	Нагреватель влажности камеры (для всех моделей)
	741670	Уровневое реле камеры (для всех моделей)

Поверхности камеры

Фото	Код	Описание
	L0173010	2T-6040 / 1T-6080 (620X840)
	L0473010	2T-4060 (820X640)
	L1473010	4T-4060 / 2T-8060 (820X1240)
	L0573010	2T-4680 (960X840)
	L1673010	2T-5365 (550X700)
	L0773010	3T-4060 (620X640)
	L0173010	4T-6040 / 2T-6080 (620X840)
	L1073010	6T-4060 / 6T-6040 (620X1240)
	L0173030	8T-6040 / 4T-6080 (620X1640)
	L0373010	3T-4680 (710X840)
	L0273010	3T-5365 / 4T-6080 / 4T-6080 (820X700)
	L2073010	4T-8046 (820X960)
	L1773083	P6L (610X640)



MONDIAL FORNI S.p.A.
37139 Verona (VR) – Italy - Via dell'Electronica, 1
Tel. +39 045 8182511 - Fax +39 045 8510016
C.F. 0223099023 - P.I. 0223099023
www.mondialforni.com - info@mondialforni.it

**Руководство по
эксплуатации и
обслуживанию
печи DOMINO**

mondial forni

bakery projects



Mondial Forni S.p.A. - via dell'Elettronica, 1 - 37139 Verona - Italy
Tel. +39 045 8182511 - Fax +39 045 8518210 mbox@mfb.it www.mondialforni.com

Технические данные и фотографии приводятся в ознакомительных целях,
и мы не несем ответственности за возможные изменения, которые могут быть внесены.