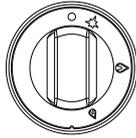
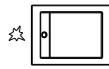


INHALTSVERZEICHNIS

1. EINFÜHRUNG	3
2. GEBRAUCH DER BEDIENUNGSANLEITUNG	4
3. EIGENSCHAFTEN.....	6
3.1 IDENTIFIZIERUNG DES PRODUKTES.....	6
3.2 ERFÜLLUNG DER RICHTLINIEN	6
3.3 VORGESEHENE BENUTZUNGSBEDINGUNGEN	6
3.4 TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN	6
4. INSTALLATIONSHINWEISE	8
4.1 KONTROLLE BEI DER LIEFERUNG	8
4.2 WAHL DES AUFSTELLUNGORTS.....	9
4.3 HANDLING DES MODULES	9
4.4 POSITIONIERUNG UND BEFESTIGUNG DES MODULES	10
4.5 POSITIONIERUNG DER FEUERFESTEN PLATTEN	11
4.6 GASANSCHLUSS	14
4.6.1 ANSCHLUSSROHR.....	14
4.7 ELEKTRISCHER ANSCHLUSS	14
4.8 KONTROLLE VOR DER INBETRIENAHME.....	16
5. BETRIEB	17
5.1 BESCHREIBUNG DER STEUERVORRICHTUNGEN	17
<i>Temperaturkontrolle (Ausf. TERM0012).....</i>	<i>17</i>
<i>Temperaturkontrolle (Ausf. TERM0060).....</i>	<i>17</i>
5.1.1 WÄRMEREGLER (AUSF. TERM0012).....	18
 Set-Taste,  ESC-Taste (Ausf. TERM0012).....	18
Tasten  und 	18
out  Out-Anzeiger (Ausf. TERM0012).....	18
5.1.2 WÄRMEREGLER (AUSF. TERM0060).....	19
 Set-Taste, ESC-Taste (Ausf. TERM0060).....	19
"out1" Grüner Led-Anzeiger (Ausf. TERM0060).....	19
5.1.3   HAUPTSCHALTER.....	20
5.1.4   LAMPENSCHALTER.....	20
5.1.5  SCHALTER FÜR ABSAUGHAUBE.....	20
5.1.6  GRÜNE KONTROLLLEUCHE DES BRENNERBETRIEBS	20



5.1.7 **KNOPF ZUR EIN-/AUSSCHALTUNG DER PILOTFLAMME UND DES BRENNERS**21



5.1.8 **SCHALTER ZUR ZÜNDUNG DER PILOTFLAMME**21

5.2 FEHLERMELDUNG 21

5.2.1 Thermoelement gelöst (Ausf. TERM0012)21

5.2.2 Thermoelement gelöst (Ausf. TERM0060)21

5.3 FEHLENDE GAS-UND STROMSPEISUNG 22

6. BEDIENUNG23

6.1 ERSTE EINSCHALTUNG 23

6.2 FEHLZÜNDUNG DER PILOTFLAMME..... 24

6.3 EINSTELLUNG ERHÖHUNG/VERMINDERUNG DER TEMPERATUR 24

6.4 AUSSCHALTEN DES OFENS..... 25

6.5 ALLGEMEINE BACKANLEITUNGEN..... 25

6.6 WENN DER OFEN WENIG VERWENDET WIRD 26

7. REINIGUNG27

7.1 REINIGUNG EVENTUELLER ABNEHMBARER TEILE..... 27

7.2 REINIGUNG DER EVENTUELLEN TEILE AUS FEUERFESTEM MATERIAL 27

7.3 REINIGUNG DER BACKKAMMERN DER ÖFEN..... 28

7.4 REINIGUNG DER AUSSENFLÄCHEN 28

8. WARTUNG.....29

8.1 AUSWECHSELUNG DER LAMPE..... 29

8.2 SICHERHEITSTHERMOSTAT..... 30

8.3 SCHALTPLAN 31

8.4 ANPASSUNG AN DIE UNTERSCHIEDLICHEN GASTYPEN..... 32

8.4.1 Auswechseln der Brennendüse32

8.4.2 Anbringen der neuen Etikette.....36

8.5 AUSWECHSELUNG DES BRENNERS 36

8.6 EXPLOSIONSZEICHNUNGEN UND ERSATZTEILLISTE 38

9. AUßERBETRIEBSETZUNG UND VERSCHROTTUNG.....43

10. KONFORMITÄTSERKLÄRUNGERRORE. IL SEGNALIBRO NON È D

1. EINFÜHRUNG

Die Gasbackmodule der Baureihe "CITIZEN" wurden hauptsächlich geplant und gebaut, um Pizzen und ähnliche Produkte auf traditionelle Weise zu backen.

Diese Module können untereinander und mit den anderen Bauteilen der gleichen Reihe (Haube, Gärraum, Unterteil und Basismodulen) kombiniert werden, um jegliche Kunden zufriedenstellen zu können. Die Öfen sind in den Ausführungen mit Boden für 6 und für 9 Pizzen zu je Ø30 cm Durchmesser verfügbar.

Die Gasbackmodule der Baureihe "CITIZEN" sind die ideale Lösung für Benutzer, die in Bereichen mit einer geringen elektrischen Leistung rechnen müssen, und garantieren maßgebliche Ersparnisse der Betriebskosten, bis zu einer Reduzierung von 60% im Vergleich zum elektrischen Ofen.

Wir von der Firma bedanken uns, daß Sie diesem Produkt den Vorzug geschenkt haben. Wir können Ihnen versichern, daß Sie eine gute Wahl getroffen haben: unsere Firma beschäftigt sich seit Jahrzehnten mit der Herstellung von hochwertigen Produkten, ohne unnötige und gegenwirkende Einschränkungen bei der Wahl der besten Materialien.

2. GEBRAUCH DER BEDIENUNGSANLEITUNG

 Die durch dieses Symbol gekennzeichneten Abschnitte enthalten wesentliche Informationen für die Sicherheit, die Bedienungsanleitung und die Wartung. Sie müssen von den Monteuren, vom Endbenutzer und von seinen eventuellen Angestellten, die das Gerät verwenden werden, durchgelesen werden. Die Firma nimmt keine Verantwortung für eventuelle Schäden, die wegen der Nichtbeachtung der in diesen Abschnitten angegebenen Normen verursacht wurden.

 Dieses an verschiedenen Punkten des Ofens angebrachte Symbol warnt den Benutzer vor heißer Oberfläche.

 Dieses an verschiedenen Punkten des Ofens angebrachte Symbol warnt den Benutzer vor elektrischer Spannung, nicht in der Produkthülle isoliert, die ein Brandgefahr verursachen oder Personen durch Stromschlag töten kann.

 Die durch dieses Symbol gekennzeichneten Abschnitte enthalten wesentliche Informationen über die zu treffenden Vorsichtsmaßnahmen, um das Gerät nicht zu beschädigen. Auch diese Abschnitte müssen daher im Interesse des Benutzers durchgelesen werden.

 Bewahren Sie diese Installations-, Bedienungs- und Wartungsanleitung sorgfältig in der Nähe des Backofens auf, damit es einfach und schnell eingesehen werden kann.

Dieses Handbuch muß das Gerät bei jeder Übereignung begleiten: ohne Handbuch ist das Gerät nicht vollständig und sicher.

Schreiben Sie die hinter dem Handbuchdeckel angegebene Code- und Revisionsnummer auf. Falls diese Kopie verloren oder zerstört wird, können Sie eine neue durch die Mitteilung der oben genannten Daten bestellen.

 Dieses Handbuch besteht aus mehreren Abschnitten, die sowie von den Monteuren und den Wartungstechnikern als auch vom Endbenutzer für einen **sicheren Gebrauch** und zur Erzielung der bestmöglichen Resultate mit diesem Produkt durchgelesen werden müssen.

Jedenfalls möchten wir Ihnen im nachfolgenden einige nützliche Hinweise für ein schnelles Nachschlagen der verschiedenen Kapitel geben.

Der **Abschnitt 3** bestimmt das Anwendungsbereich des Geräts und erteilt Auskünfte über seine Eigenschaften und technische Daten, die für den Wahl, die Installation und den Gebrauch des Geräts notwendig sein können. Dieser Abschnitt dient als Bezugspunkt wenn man nachprüfen muß, ob den Gebrauch des Geräts unter den vorgesehenen Verwendungsmöglichkeiten fällt und jedes Mal, wenn man den richtigen Wert einer Größe wissen möchte.

Der **Abschnitt 4** erteilt alle notwendige Auskünfte über die Installation des Geräts. Sie sind hauptsächlich ans Fachpersonal gewandt, sollten aber vorher vom Endbenutzer durchgelesen werden, um die für den Betrieb des Geräts notwendigen Aufstellungsräume und Anlagen vorbereiten zu können.

Die **Abschnitte 5 und 6** erteilen alle notwendige Auskünfte über die Einschaltung, die Verwendung und die Ausschaltung des Ofens in Sicherheitsbedingungen.

Der **Abschnitt 7** erteilt alle notwendige Auskünfte über die Reinigungsarbeiten des Geräts, die vom Benutzer durchgeführt werden müssen, um den Betrieb unter Sicherheitsbedingungen (vor allem vom hygienischen Gesichtspunkt) zu garantieren und immer bessere Resultate mit dem Gerät erzielen zu können.

Der **Abschnitt 8** erteilt alle notwendige Auskünfte über die periodischen oder außerordentlichen Wartungsarbeiten, wie z.B. Reparaturen oder Auswechslungen von Geräteteilen. Dieser Abschnitt enthält auch eine auseinander gezogene Darstellung des Geräts und eine Ersatzteilliste zur einfachen Bestellung und Auswechslung der eventuell beschädigten Teile.

Der **Abschnitt 9** erteilt notwendige Auskünfte über die Außerbetriebsetzung und die Verschrottung des Backofens.

 Diese Wartungsarbeiten müssen vom Fachpersonal durchgeführt werden.

3. EIGENSCHAFTEN

3.1 IDENTIFIZIERUNG DES PRODUKTES

Die vorliegende Bedienungsanleitung bezieht sich auf die Backmodule Citizen 6 Gas und Citizen 9 gas.

3.2 ERFÜLLUNG DER RICHTLINIEN

Die Backmodule Citizen 6 Gas und Citizen 9 gas sind mit folgender Pflichtmarkierung versehen:

CE weist auf die Erfüllung folgender europäischer Richtlinien hin:

2004/108/CE elektromagnetische Kompatibilität;
2006/95/CE Niederspannung;
2009/142/CE Gasgeräte.

3.3 VORGESEHENE BENUTZUNGSBEDINGUNGEN

Die Backmodule Citizen 6 Gas und Citizen 9 gas sind für das Backen von Pizza bzw. ähnlichen Produkte entworfen worden. Die Backmodule Citizen 6 Gas und Citizen 9 gas sind für das Gaststättengewerbe (Restaurants, Pizzerien, usw....) **für die professionelle Bedienung durch entsprechend geschultes Personal** bestimmt.

Die vom normalen Einsatz vorgesehenen Arbeitsvorgänge der Backmodule sind das Einführen und Herausnehmen der Produkte aus der Backkammer, die Einschaltung, Einstellung, Ausschaltung und Reinigung des gesamten Gerätes.

3.4 TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN

In den folgenden Tabellen sind sämtliche technische Spezifikationen der Backmodule enthalten.

	Citizen 6 GAS	Citizen 9 GAS	Maß- Einheit
Gewicht	250	328	Kg
Außenabmessungen	1450x1090x560	1450x1440x560	mm
Kammerabmessungen	1050x700x160	1050x1050x160	mm
Stündliche Leistung	13.5 (45 Pizzen/St zu je 300 gr.)	16 (54 Pizzen/St zu je 300 gr.)	Kg/h
Stromversorgung	einphasig		
Spannung	230		Vac
Frequenz	50 o 60		Hz
Strom bei 230 V 50 Hz	2	2	A
Elektrische Leistung insgesamt	100	100	W
Elektrischer Anschluss	dreipoliges steckerloses Kabel		

Kabellänge	2	m
Leiterquerschnitt	1.5	mm ²
Kammerbeleuchtungslampe		
Typ	ALOGENA	
Leistung	50	W
Brennertyp	Atmosphärisch	
Kategorie	AT II2H3B/P- DK SE FI CH II2H3B/P- CH ES GB IE IT PT II2H3+- LU I2E- DE II2ELL3B/P- GR BE I3+ FR BE II2E+3+- NO I3B/P- NL II2L3B/P-	
Gasanschluss	ISO 7 - (konisches Gasgewinde)	
Ø Rohr	1/2"	
Verbrauch		
Maximale Brennerleistung	13	20 kW
Leistung G20	1.376	2.116 m ³ /h
Leistung G25	1.600	2.462 m ³ /h
Leistung G30	1.025	1.577 Kg/h
Leistung G31	1.010	1.554 Kg/h
Minimale Brennerleistung	8	13 kW
Rauchauslass		
Typ	A1	
Durchmesser	200	mm
Luftwechsel		
	34	m ³ /h
Flammenkontrolle	Elektronische Kontrolle ohne Pilotflamme	
Sicherheitszeit	<30	s
Flammeneinschaltung	Mittels Funken	
Backkontrolle	elektronisch computerisiert	
Temperaturmaßeinheit	°C	
Maximal einstellbare Temperatur	370	°C
Kontrolle der Flammenintensität	-	
Fehlermeldung	Mittels Display	
Umgebungsbedingungen		
Temperatur	0 - 40	°C
Maximale Feuchtigkeit	95% ohne Kondenswasser	

Eingestellt	G20	20 mbar
--------------------	-----	---------

Tabelle 3-1 Technische Eigenschaften

4. INSTALLATIONSHINWEISE

 **ACHTUNG:** Die vorliegenden Installationsanleitungen sind ausschließlich für Personal bestimmt, das für die Installation und Wartung von Gasgeräten qualifiziert ist. Die Installation durch unqualifiziertes Personal kann Schäden am Ofen, an Personen, Tieren bzw. Gegenständen verursachen.

 **ACHTUNG:** die Montage des Geräts laut den im Installationsland gültigen Normen ausführen.

Außerdem, falls es notwendig ist, Änderungen oder Vervollständigungen der Elektro- und/oder Gasanlage des Gebäudes vorzunehmen, wo das Gerät montiert wird, muß sich der Techniker, der diese Arbeit durchführt, für die Zertifizierung sorgen, daß die Arbeiten laut den im Installationsland gültigen Normen ausgeführt worden sind.

4.1 KONTROLLE BEI DER LIEFERUNG

Abgesehen von anders lautenden Vereinbarungen werden die Produkte sorgfältig mit einer stabilen Holzstruktur und zum Schutz vor Stößen und Feuchtigkeit während des Transports mit einer Nylonfolie mit Blasen verpackt und dem Frachtführer einwandfreiem Zustand übergeben.

Nach dem Auspacken prüfen, ob das Gerät Schäden erlitten hat. Sich vergewissern, dass alle eventuell im losen Zustand gelieferten Ofenteile vorliegen. Bei Geräteschäden und/oder Fehlen von Teilen, wird darauf hingewiesen, dass der Frachtführer Beanstandungen nur innerhalb von 15 Tagen ab Lieferung akzeptiert und dass Firma nicht für Schäden haftet, welche die eigenen Produkte beim Transport erlitten haben. Wir helfen Ihnen aber selbstverständlich bei der Unterbreitung Ihrer Beanstandung.

 Bei Schäden auf keinen Fall versuchen, das Gerät zu benutzen und sich an das qualifizierte Personal wenden.

4.2 WAHL DES AUFSTELLUNGORTS

Ein guter, sicherer und dauerhafter Gebrauch des Gerätes hängt auch von der Stelle, in welcher es aufgestellt wird, ab. Aus diesem Grunde ist es empfehlenswert noch vor Empfang des Gerätes eine passende Stelle zu wählen.

Richten Sie das Gerät an einer trockenen und leicht für Bedienung, Reinigung und Instandhaltung zugänglichen Stelle ein. Der umliegende Raum muss frei gehalten werden; insbesondere müssen bei Gasbetrieb Kühlöffnungen sowie Luftein- und -austritte frei bleiben.

Beim Aufstellen ist ein Mindestabstand zwischen Gerät und Wänden oder anderen Geräten von 20 cm zu beachten.

 Da es sich um ein Gerät mit Gasbetrieb handelt, muß der Raum, in welchem das Gerät eingebracht wird, genügend gelüftet sein.

Notwendig ist eine bodennahe, direkt mit Außen verbundene Öffnung, mit einem Querschnitt von mindestens 6 cm² pro KW Leistung der Brennerhöchstleistung, jedoch mit einem Mindestquerschnitt von 100 cm².

 Weiterhin sind noch die Werte von Temperatur und relativer Feuchtigkeit des Raumes in welchem das Gerät eingebracht wird zu beachten; Werte, welche nie (auch nicht während der Inbetriebsetzung des Gerätes selbst oder anderer im selben Raum installierten Geräte) die in den Spezifikationen eingetragenen max. und min. Werte (siehe Abs. 3.4) überschreiten dürfen.

Insbesondere die Überschreitung von Höchsttemperatur- und Höchstfeuchtwert kann zu unvermuteten Beschädigungen der elektrischen Anlagen und zu Gefahrensituationen führen.

4.3 HANDLING DES MODULES

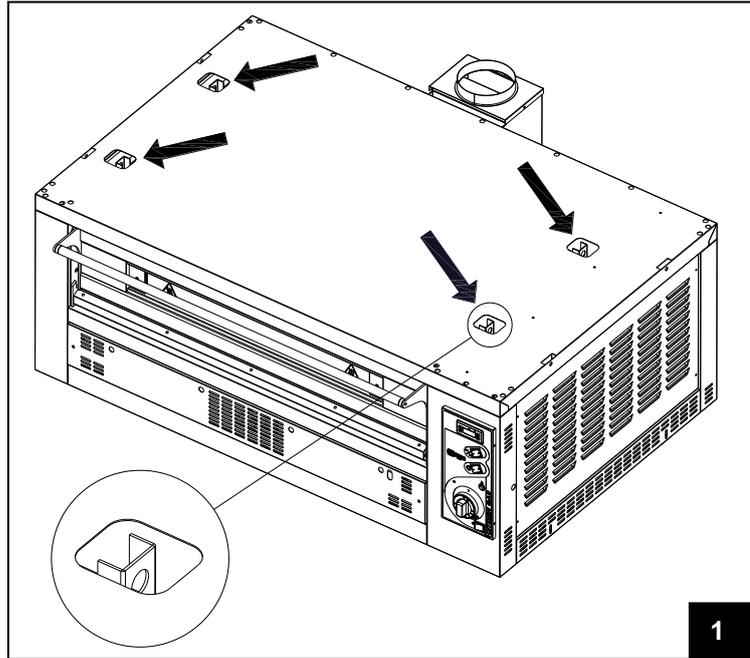
Das Entladen und das Handling des verpackten Modules müssen durch einen

Gabelstapler oder eine Transpalette erfolgen, deren Tragfähigkeit mindestens gleich als das Modulgewicht sein soll. Die Gabel des

Hubmittels in den dazu geeigneten Raum des Verpackungsunterteils stecken.

Zum Handling des Modules ohne Verpackung können Seile oder Schlingen für das Heben von Lasten verwendet werden. Die Seile oder Schlingen durch die am oberen Teil des Modules angebrachten Ringe laufen lassen und mittels eines Gabelstaplers heben (Abb.1).

⊘ Auf KEINEN Fall das Modul durch die Einführung von Gabeln oder Platten in die Backkammer heben. Die feuerfesten Oberflächen an der Backammerdecke können beschädigt werden.



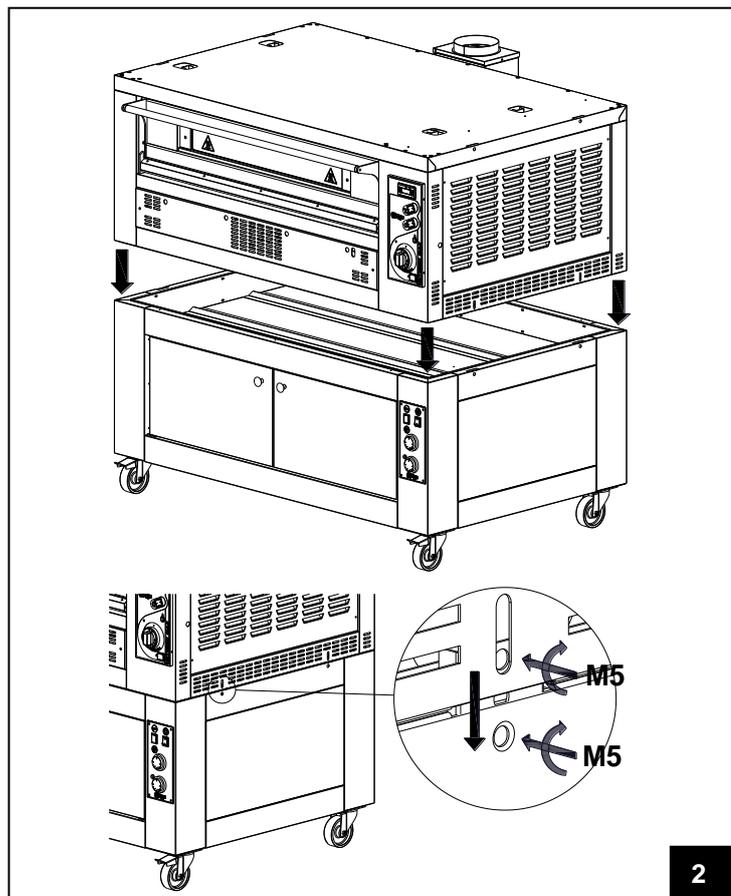
4.4 POSITIONIERUNG UND BEFESTIGUNG DES MODULES

1. Das Modul auf das Unterteil/ Zelle/anderes Modul wie im Abschnitt 4.3 (Abb. 2) beschrieben lagern.

2. Die 4 Befestigungsklammern an den Ofenseiten angebracht herunterlassen (Abb.2).

3. Mit den gelieferten Schrauben M5 befestigen (Abb.2).

⚠ MAXIMALANZAHL DER ÜBEREINANDERLEGBAREN ÖFEN 2.



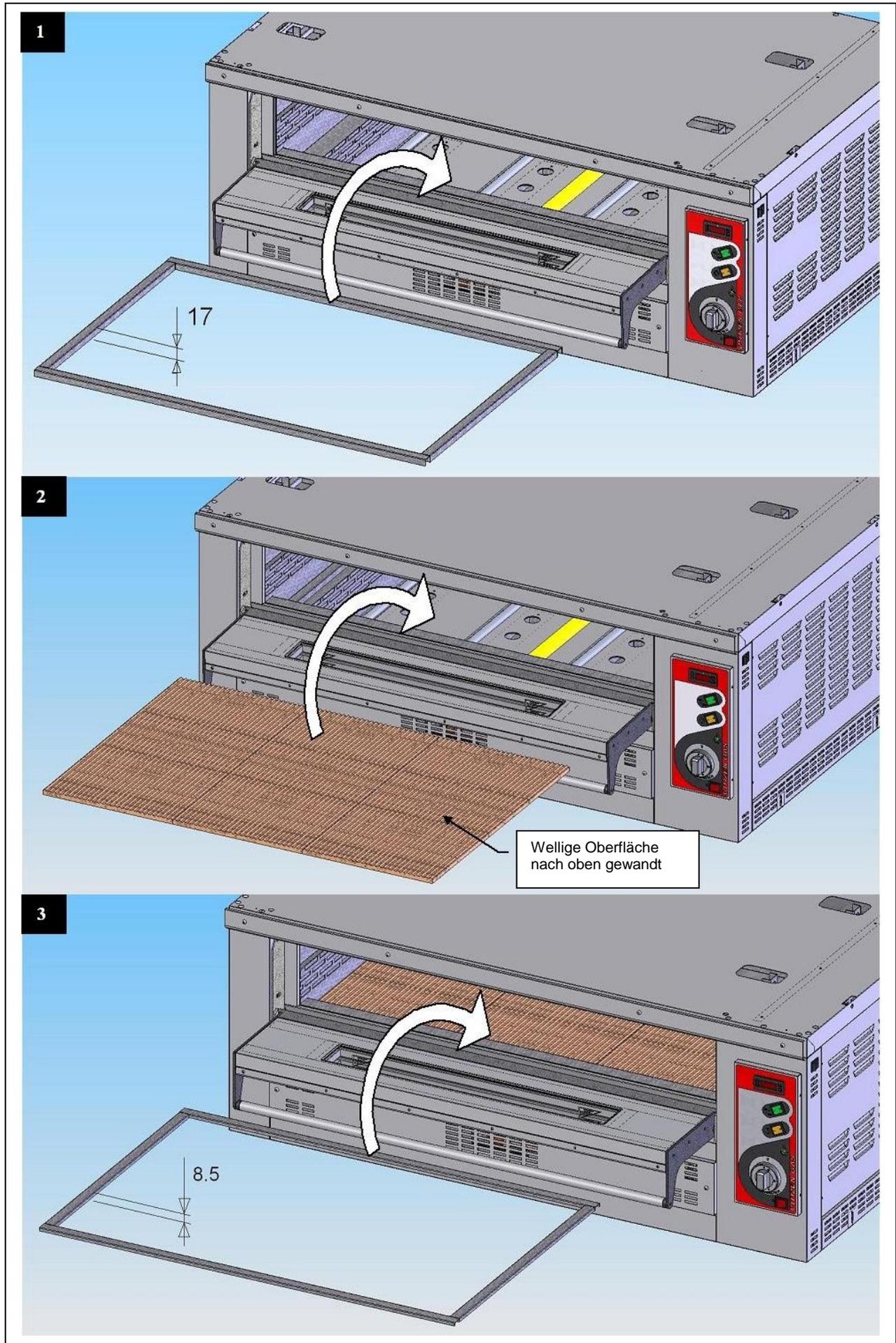
4.5 POSITIONIERUNG DER FEUERFESTEN PLATTEN

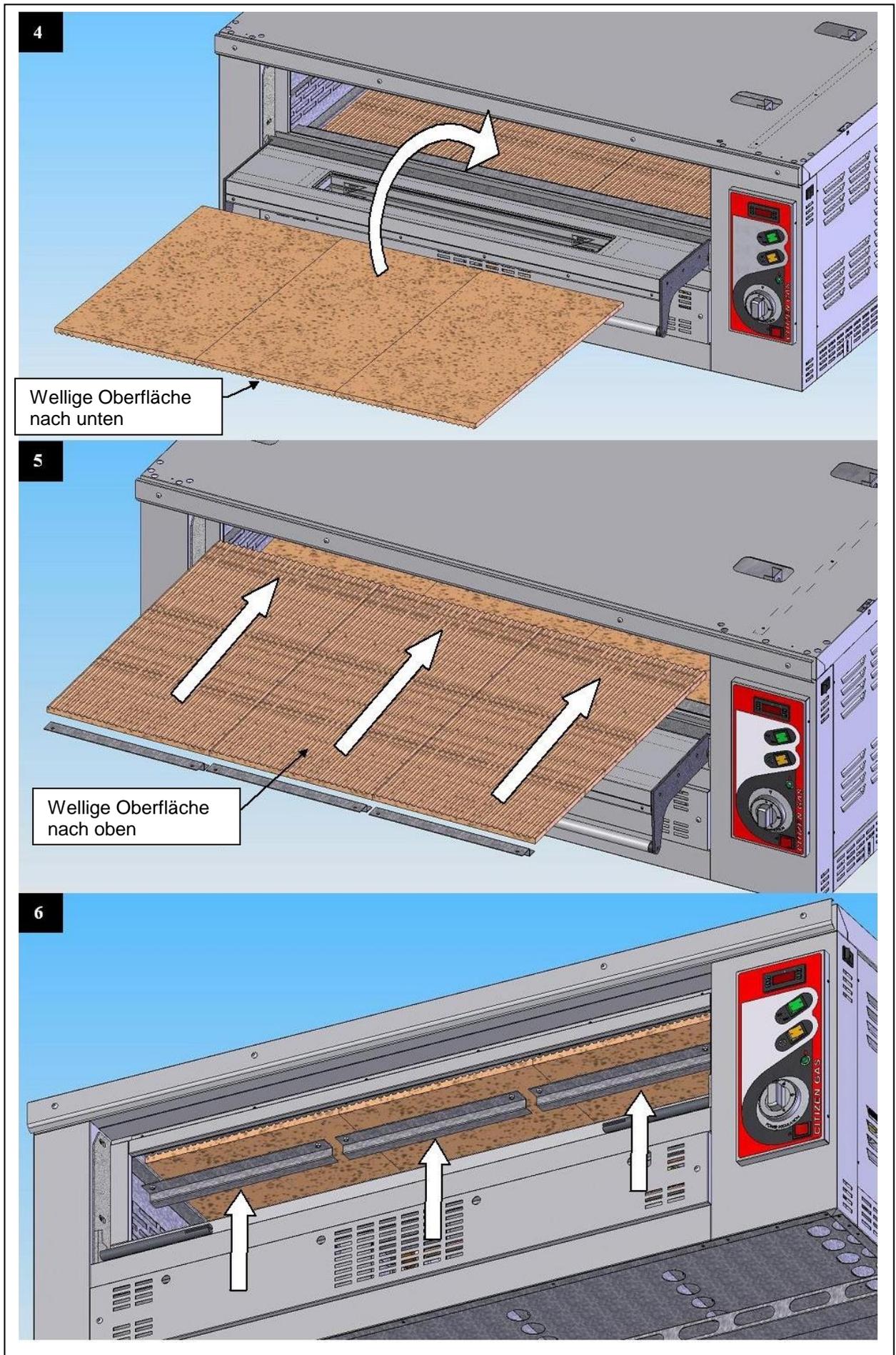
 **Mit Vorsicht handhaben, da das feuerfeste Material zerbrechlich ist und kann einfach splintern und sogar brechen.**

Zur Positionierung der feuerfesten Platten im Backofen wie folgt mit Bezug auf die unten stehenden Abbildungen vorgehen:

1. das erste Abstandstück in den Ofen einfügen (Dicke: 17 mm) (Abb.1)
2. die feuerfesten Platten mit welliger Oberfläche nach oben gewandt einfügen (Abb.2)
3. das zweite Abstandstück in den Ofen einfügen (Dicke: 8.5 mm) (Abb.3)
4. die anderen feuerfesten Platten mit welliger Oberfläche nach unten gewandt einfügen (Abb.4)
5. die letzten feuerfesten Platten an der Decke der Backkammer mit welliger Oberfläche nach oben gewandt (Abb.5)
6. die feuerfesten Platten mittels der gelieferten Befestigungsklammer und Mutter befestigen (Abb.6).

4. INSTALLATIONSHINWEISE





4.6 GASANSCHLUSS

 Vor Beginn der Anschlussarbeiten, prüfen Sie die Übereinstimmung der Gasart und dessen Druckes mit den Eichungsangaben Ihres Gerätes und mit den Angaben, die auf dem Etikett der Anfangsregelung auf dem Leistungsschild eingetragen sind (siehe Tab. 3-1 und Tab. 8-1). Bei Nichtübereinstimmung, für die neue Einstellung, lesen Sie Absatz 8.4.

4.6.1 ANSCHLUSSROHR

 Wie den Spezifikationen zu entnehmen ist, sind die Gasgeräte mit einem Gaseingang mit konischem Gewinde 1/2" ausgestattet. Der Anschluss an das Verteilungsnetz des Gebäudes muss mittels sichtbar positionierten Metallrohrleitungen aus verzinktem Stahl bzw. Kupfer vorgenommen werden.

Das Gerät muss mit Hilfe eines leicht zu betätigenden Sperrventils an die Anlage angeschlossen werden.

Der Anschluss zwischen den Rohrleitungen und das Gerät muss zwecks Erleichterung des Abmontierens mit einer dreiteiligen Metallverbindung vorgenommen werden.

Die Befestigung an den Verbindungsgewinden hat mit Hilfe von Materialien zu erfolgen, die deren Hersteller ausdrücklich für flüssiges Propangas geeignet erklärt hat.

Eingangsposition vom Stromanschluss, siehe Abb. 4-1.

4.7 ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

 Die Geräte sind mit einem Anschluss-Stromkabel mit Erdleiter ausgestattet. Um die geltenden Sicherheitsnormen zu erfüllen, **muß man den (gelb-grün) Erdleiter an ein Äquipotentialsystem anschließen, dessen Leistungsfähigkeit den geltenden Normen gemäß geprüft werden muß.**

 Vor Durchführung jedes Anschlusses muss man sich vergewissern, dass die Eigenschaften des Stromnetzes, an das Gerät anzuschließen ist, mit den vom Gerät vorgeschriebenen Versorgungseigenschaften übereinstimmen (siehe Tabelle 3).

Im Falle von Gasgeräten ohne Pilotflamme, wenn die für die Kontrollteilspeisung benötigten 230 Vac durch eine Verbindung zwischen Phasen- und Mittelleiter (400 Vac-Drehstromnetz) erreicht werden, muss

man den Anschlusssinn der Leiter berücksichtigen, wobei zu beachten ist, dass der blaue Leiter an den Mittelleiter und der braune Leiter an den Phasenleiter anzuschließen sind. Bei falschen Anschlüssen wird der Flammenanzeiger nicht funktionieren und der Brenner wird sich demzufolge blockieren.

Das Stromkabel muss mit einem Stecker, der an eine mit entsprechender Steckdose ausgestattete Schalttafel einzuführen ist, und mit einem Differential-Wärmemagnetschalter ausgestattet sein.

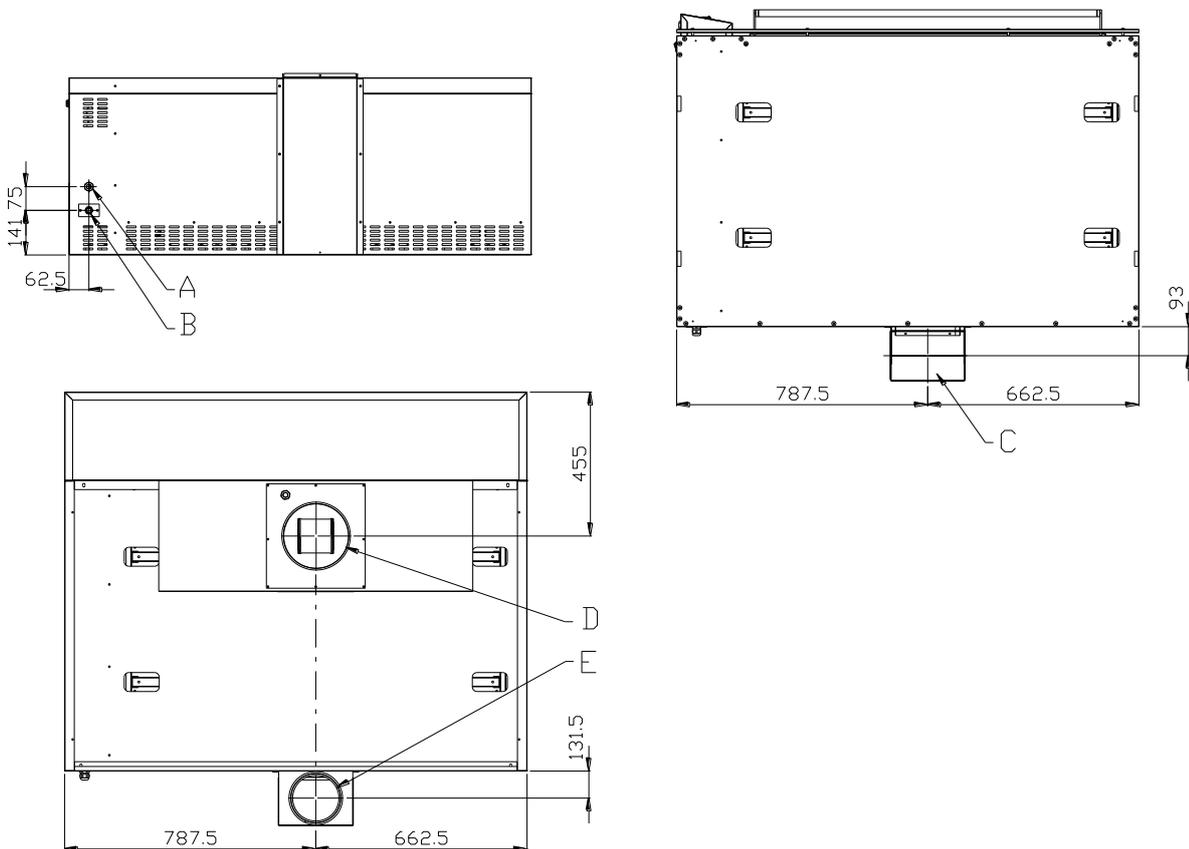
Das Steckdosen- Stecker- Paar muss so gestaltet sein, dass der Erdleiter als erster angeschlossen und als letzter herausgezogen wird und muss für den Nennstrom dimensioniert sein (siehe Tabelle 3-1). Für diesen Zweck sind die Industriesteckdosen und -stecker des Typs CEE17 bzw. solche, welche die europäische Norm EN 60309 erfüllen, geeignet.

Die Wärmeschutzvorrichtung muss auf den Nennstrom und die Magnetschutzvorrichtung auf den maximalen Augenblicksstrom eingestellt sein (dieser ist bei Öfen etwas höher als der Nennstrom, bei Maschinen handelt es sich um den stärksten Anlass-Spitzenstrom); die Differentialvorrichtung hingegen muss auf einen Strom von 30 mA eingestellt sein (siehe Tabelle 3-1).

Eingangsposition von Elektroanschluss, siehe Abb. 4-1.

 Der Firma haftet nicht für Schäden, die auf die Nichtbeachtung der o.g. Normen zurückzuführen sind.

4. INSTALLATIONSHINWEISE



- A= EINGABE STROMSPEISUNG
B= EINGABE GAS-SPEISUNG
C= RAUCHGASABZUG (MODUL OHNE HAUBE)
D= RAUCHGASABZUG Ø 200mm (MODUL MIT HAUBE)
E= RAUCHGASABZUG Ø 200mm (MODUL OHNE HAUBE)

Abb. 4-1 Elektrische Speisung, Gasspeisung und Schwaden-/Rauchgasabzug.

4.8 KONTROLLE VOR DER INBETRIENAHME

1. Prüfung der elektrischen Verkabelung
2. Prüfung der leistungsfähigen Dichtung der Gasversorgungsrohrleitungen und der eventuellen Rauchgasablassrohrleitungen.
3. Prüfung der Betriebsfähigkeit der Schalttafel
4. Prüfung der Funktionsfähigkeit der Nennleistung mit Ofen im Betrieb am Ausgang des Elektroventils.

5. BETRIEB

5.1 BESCHREIBUNG DER STEUERVORRICHTUNGEN

Temperaturkontrolle (Ausf. TERM0012)



Display

Backkammertemperatur



Set-Taste



ESC-Taste



Up-Taste



Down-Taste

out Out-Anzeiger

Temperaturkontrolle (Ausf. TERM0060)



Display

Backkammertemperatur



Set-und ESC-Taste

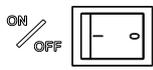


Up-Taste



Down-Taste

"out1" Grüne Kontrollleuchte



Allgemeiner grüner

Lichtschalter



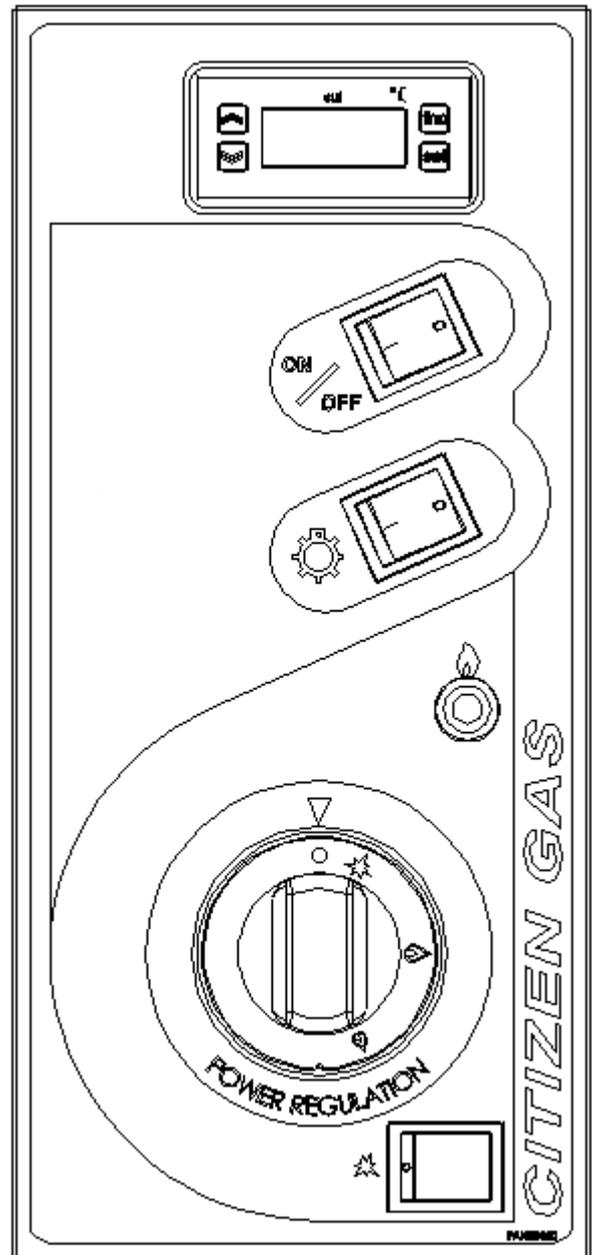
Gelber Lichtschalter Ein-/Ausschalten der Lampe



Steuerschalter der Abzugshaube



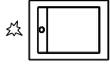
Grüne Kontrollleuchte des Brennerbetriebs.



In der Abbildung 5-1 ist die Steuertafel mit sämtlichen Steuervorrichtungen dargestellt.



Knopf zur Ein-/Ausschaltung der Pilotflamme, des Brenners



Roter Lichtschalter zur Zündung der Pilotflamme

5.1.1 WÄRMEREGLER (AUSF. TERM0012)

Im Temperaturprogrammierungsmodus weist dieser Anzeiger auf die programmierte Temperatur. Das Ausschalten der Kontrollleuchte an der Tafel beweist, daß die Temperatur erreicht wurde. Das Display wird auch für einige Fehlermeldungen verwendet.



Set-Taste,



ESC-Taste (Ausf. TERM0012).

Die Taste  zweimal drücken, um in den Temperaturprogrammiermodus zu gelangen.

 **ACHTUNG!** Die Taste nicht länger als 4 Sekunden gedrückt halten, andernfalls gelangt man in die Programmierphase der Parameter, wo die inneren Parameter der Wärmeregler mit folgerichtigen unvorgesehenen Störungen geändert werden können.

Bei diesem Betriebsmodus zeigt das Display  die programmierte Temperatur, die mittels der Tasten  und  geändert werden kann. Wenn keine Taste für 3 Sekunden gedrückt wird, kehrt man automatisch zum normalen Betriebsmodus zurück.

Die Taste  zweimal drücken, um den Temperaturprogrammiermodus zu verlassen

An der Wärmereglertafel befinden sich ein Display, zwei Tasten und eine rote LED.

Tasten  **und** 

Durch kurzes Drücken und Loslassen dieser Tasten, nimmt die eingestellte Temperatur zu oder ab. Hält man eine der Tasten gedrückt, nimmt die eingestellte Temperatur allmählich zu bzw. ab, zunächst langsam und dann schneller.

out 

Out-Anzeiger (Ausf. TERM0012)

Der Anzeiger  schaltet sich jedes Mal dann ein, wenn die Backkammertemperatur unter der eingestellten Temperatur liegt. Er schaltet sich aus, wenn die Backkammertemperatur die eingestellte

Temperatur erreicht und schaltet sich erneut ein, wenn die Backkammertemperatur um 1°C unter die eingestellte Temperatur sinkt.

Wenn der Anzeiger **out**  eingeschaltet ist, schaltet der Brenner ein.

5.1.2 WÄRMEREGLER (AUSF. TERM0060)

Im Temperaturprogrammierungsmodus weist dieser Anzeiger auf die programmierte Temperatur. Das Ausschalten der Kontrollleuchte an der Tafel beweist, daß die Temperatur erreicht wurde. Das Display wird auch für einige Fehlermeldungen verwendet.

Set-Taste, ESC-Taste (Ausf. TERM0060).

Die Taste  einmal drücken, um in den Temperaturprogrammierungsmodus zu gelangen.

 **ACHTUNG!** Die Taste nicht gedrückt halten, andernfalls gelangt man in die Programmierphase der Parameter, wo die inneren Parameter der Wärmeregler mit folgerichtigen unvorgesehenen Störungen geändert werden können.

Bei diesem Betriebsmodus zeigt das Display  die programmierte Temperatur, die mittels der Tasten  und  geändert werden kann. Wenn keine Taste für mehr als 15 Sekunden gedrückt wird, kehrt der Wärmeregler automatisch zum normalen Betriebsmodus zurück.

Nochmal die Taste  drücken, um den Temperaturprogrammierungsmodus zu verlassen.

Tasten  **und** 

Die Tasten  (erhöhen) und  (verringern) dienen, um jederzeit die gewünschte Temperatur einzustellen. Durch kurzes Drücken einer der zwei Tasten nimmt die eingestellte Temperatur um 1°C zu oder ab. Hält man eine der Tasten gedrückt, nimmt die eingestellte Temperatur allmählich zu bzw. ab, zunächst langsam und dann schneller.

"out1" Grüner Led-Anzeiger (Ausf. TERM0060)

Der grüne Led-Anzeiger "out1" schaltet jedes Mal ein, wenn die Backkammertemperatur unter der eingestellten Temperatur liegt. Er schaltet aus, wenn die Backkammer die eingestellte Temperatur erreicht hat und schaltet wieder ein, wenn die Backkammertemperatur 1 °C unter

der eingestellten Temperatur liegt. Der Anzeiger "out1" blinkt beim Eintreten in die Programmierungsphase.

Wenn der Anzeiger "out1" ein ist, schaltet der Brenner ein.

5.1.3 **HAUPTSCHALTER**

Wenn der Hauptschalter auf " 0 " ist, sind alle Anzeiger der Steuertafel aus. Wenn er auf " I " ist, schalten der Hauptschalter und der Wärmeregler ein. Auf diese Weise kann die Temperatur programmiert und den Brenner eingeschaltet werden.

Anmerkung: Wenn der Schalter bei eingeschaltetem Ofen auf "0" positioniert ist, wird die Stromspeisung von der Steuertafel abgestellt, der Brenner schaltet aus aber die Pilotflamme bleibt an.

5.1.4 **LAMPENSCHALTER**

Beim Schalter auf " 0 " ist die Lampe aus. Beim Schalter auf " I " ist die Lampe an.

5.1.5 **SCHALTER FÜR ABSAUGHAUBE**

Wenn der oben an der Steuertafel angebrachten Schalter auf " I " positioniert ist (siehe Abb. 5-2 Pos.1), wird einen der zwei Absaugmotoren eingeschaltet. Wenn der Schalter auf " 0 " positioniert ist, erfolgt die Ausschaltung

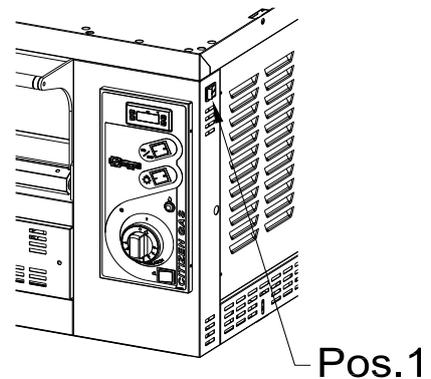


Abb. 5-2

5.1.6 **GRÜNE KONTROLLEUCHE DES BRENNERBETRIEBS**

Die grüne Kontrollleuchte schaltet ein, um den tatsächlichen Einschalt-/oder Ausschaltzustand des Brenners zu zeigen.

Bei eingeschalteter Kontrollleuchte ist der Brenner ein. Bei ausgeschalteter Kontrollleuchte ist der Brenner aus.



5.1.7 **KNOPF ZUR EIN-/AUSSCHALTUNG DER PILOTFLAMME UND DES BRENNERS**

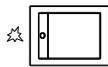
Dieser Knopf dient zur Einschaltung der Pilotflamme und des Brenners.

Wenn den Knopf gedrückt gehalten und gegen den Uhrzeigersinn bis zur 1. Stufe gedreht wird, öffnet sich die Gasspeisung zur Zündung der Pilotflamme.

Beim Drücken und Drehen des Knopfes gegen den Uhrzeigersinn bis zur 2. Stufe bringt man den Brenner zur höchsten Flammenstärke.

Beim Drücken und Drehen des Knopfes gegen den Uhrzeigersinn bis zum Endanschlag bringt man den Brenner zur niedrigsten Flammenstärke.

Anmerkung: Für sehr hohe Temperaturen wird es empfohlen, den Knopf auf Höchstflamme-Stellung zu regeln. Bei Temperaturen unter 200°C kann die Stärke der Flamme auf Wunsch zwischen einem maximalen und minimalen Wert eingestellt werden.



5.1.8 **SCHALTER ZUR ZÜNDUNG DER PILOTFLAMME**

Das Drücken dieser roten Taste, nach Öffnung der Gasspeisung mittels des Knopfes, erzeugt den Funke zur Zündung der Pilotflamme.

Anmerkung: Die Zündung der Pilotflamme befähigt den Brennerbetrieb. Bei gezündeter Pilotflamme ist der Brenner zur Einschaltung laut den eingestellten Backparametern befähigt.

5.2 FEHLERMELDUNG

Der elektronische Wärmeregler kann Betriebsstörungen anzeigen, die in den folgenden Unterkapiteln beschrieben werden.

5.2.1 **Thermoelement gelöst (Ausf. TERM0012)**

Wenn das Thermoelement gelöst bzw. unterbrochen ist, zeigt das Display folgendes an: "E1".

5.2.2 **Thermoelement gelöst (Ausf. TERM0060)**

Wenn das Thermoelement gelöst bzw. unterbrochen ist, zeigt das Display folgendes an: "PR1".

5.3 FEHLENDE GAS-UND STROMSPEISUNG

Falls aus irgendeinem Grund die Gasspeisung fehlt, schalten die Pilotflamme und die Brennerflamme aus, die Stromspeisung ist aktiv und die Schalttafel bleibt ein. Der Ofen ist aber mit keiner automatischen Rückzündung versehen und daher muß die Pilotflamme und der Brenner bei erneuter Gasspeisung laut den Anweisungen im Abschnitt 6.1 wieder angezündet werden.

Falls aus irgendeinem Grund die Stromspeisung fehlt, schalten die Steuertafel und die Brennerflamme aus, die Gasspeisung ist aktiv und die Pilotflamme bleibt ein. Bei erneuter Stromspeisung wird die Schalttafel wieder aktiv und der Brenner schaltet automatisch zusammen mit allen Ofenfunktionen den vorherigen Einstellungen gemäß ein.

6. BEDIENUNG

6.1 ERSTE EINSCHALTUNG

⚠ Bevor man den Ofen mit Strom versorgt, muss man sich vergewissern, daß sich der Hauptschalter  in der "0"-Position befindet, daß die Gasanschlüsse richtig ausgeführt worden sind, dann den Hauptgasleitungshahn öffnen.

WICHTIG – ERSTE EINSCHALTUNG

Die Teile der neuen Öfen (Platten aus feuerfestem Material und Blech) brauchen eine Vorwärmungsphase. Es ist unbedingt notwendig, **DEN OFEN SCHRITTWEISE IN 5-6 STUNDEN ZU HEIZEN** (1°h=100°C - 2-3°h=150°C - 4°h=200°C - 5°h=250°C - 6°h=300°C), wenn er das erste Mal verwendet wird, um eventuelle Schäden an den Ofenteilen zu vermeiden (beim Erreichen der Höchsttemperaturen während der ersten Betriebsstunden).

Den Schalter auf "I"  stellen.

Die gewünschte Temperatur am Wärmeregler einstellen (siehe Abschnitt 5.1.1 oder 5.1.2).

Den Knopf  für 20 Sekunden gedrückt halten und ihn gegen den Uhrzeigersinn bis zur ersten Stufe drehen.

Die rote Taste  zur Zündung der Pilotflamme drücken. Die tatsächliche Zündung kann durch das Loch neben der Schalttafel (siehe Abb. 6-1 Pos.1) geprüft werden.

Jetzt kann man den Knopf  loslassen.

Um den Brenner auf Hochtouren zu bringen, den Knopf leicht drücken und ihn erneut gegen den Uhrzeigersinn bis zur zweiten Stufe drehen.

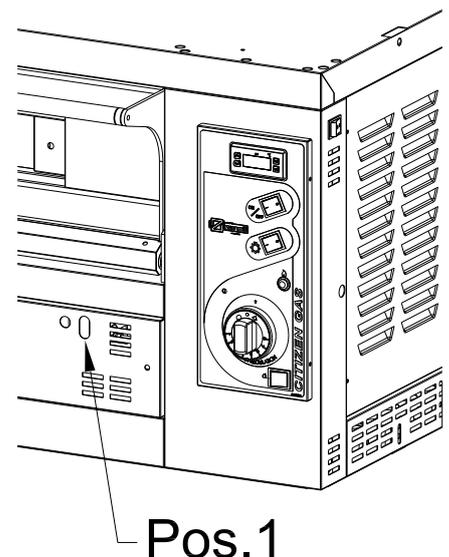


Abb. 6-1

Um den Brenner auf Sparflamme zu bringen, den Knopf leicht drücken und ihn erneut gegen den Uhrzeigersinn bis zum Endanschlag drehen.

Die tatsächliche Zündung kann durch das Einschalten der grünen Kontrollleuchte  oder durch die Beobachtung des Vorhandenseins der Flamme durch die vier Löcher am frontalen Brennergehäuse geprüft werden.

Nach der Brennerzündung warten bis der Ofen die eingestellte Temperatur erreicht hat. Beim Erreichen dieser Temperatur, wird der Ofen im ON/OFF –Modus reguliert.

6.2 FEHLZÜNDUNG DER PILOTFLAMME

Bei Fehlzündung der Pilotflamme, sich vergewissern, daß die Gasleitung angeschlossen ist und der Versorgungshahn geöffnet ist.

Es kann sein, daß die Fehlzündung der Pilotflamme beim ersten Versuch auf die Anwesenheit von Luft in der Gasversorgungsleitung zurückzuführen ist.

Es kann erforderlich sein, den Knopf  länger als 20 Sekunden gedrückt zu halten und die rote Taste  in kurzen Abständen bis zur Zündung der Pilotflamme zu drücken.

6.3 EINSTELLUNG ERHÖHUNG/VERMINDERUNG DER TEMPERATUR

Nach Einschaltung des Brenners, steigert die Temperatur in der Backkammer bis zur Erreichung des eingestellten Werts. Jederzeit kann die gewählte Temperatur durch Betätigung der Tasten  und  geändert werden.

Nach Erreichung der eingestellten Temperatur schaltet der Brenner aus und wird erneut einschalten, wenn die Temperatur um 1°C unter die eingestellte Temperatur sinkt.

Au diese Weise erfolgt die ON/OFF Regulierung des Brenners.

Falls der Backofen die eingestellte Temperatur nicht erreicht, muß man überprüfen, daß der Flammenstärke-Einstellknopf auf keinem unzureichenden Wert eingestellt ist (siehe 5.1.7).

Anmerkung: Nach Erreichung von sehr hohen Betriebstemperaturen für lange Zeiten (z.B. 340-370°C) erreicht worden sind, um eine sehr niedrige Temperatur einstellen zu können muß man mehrere Minuten warten bis die Temperatur zum eingestellten Wert sinkt.

6.4 AUSSCHALTEN DES OFENS

Zum Ausschalten des Ofens, den Knopf  im Uhrzeigersinn auf OFF drehen, den Hauptschalter  auf " 0 " stellen und den Hauptgasleitungshahn schließen.

Anmerkung: Bei Betätigung des Hauptschalters  stellt man den Strom der Schalttafel ab, der Brenner schaltet aus aber die Pilotflamme bleibt ein. Sich vergewissern, daß der Gaseinschaltungsknopf immer auf OFF bei jeder Ausschaltung ist.

Bei noch längeren Stillstandszeiten (z.B. bei Betriebsferien) muss man auch den Hauptschalter der Stromversorgung des Labors und der Gasversorgung schließen.

6.5 ALLGEMEINE BACKANLEITUNGEN

Aufgrund der vielseitigen Eigenschaften der Lebensmittel ist es nicht möglich, genaue Backtemperaturen und – Zeiten zu nennen.

Bei Pizza und ähnlichen Produkten hängen Backzeit und Temperatur von der Form und der Stärke des Teiges und von der Menge der hinzugefügten Zutaten ab. Daher empfehlen wir, einige Tests durchzuführen (insbesondere, wenn man noch nie mit diesem Ofenmodell gearbeitet hat), indem man mit einer Temperatur von 320-340 °C beginnt und folgende Punkte beachtet:

1. bei niedrigeren Temperaturen erhält man im Allgemeinen ein qualitativ hochwertigeres, verdaulicheres Produkt, der Ofen ist keinem Stress ausgesetzt und hält länger, man muss aber die Backzeit verlängern.
2. bei höheren Temperaturen ist es schwerer, ein gleichförmigeres Backergebnis zu erhalten, aber die erforderliche Backzeit verkürzt sich.
3. der Ofen weist eine maximale Produktionskapazität auf, die in Kg Produkt pro Stunde angegeben wird; es handelt sich um **Richtwerte**. Wenn diese maximale Produktionskapazität überschritten wird, nimmt die Temperatur der Backkammer auch über 10-20°C ab und fängt nicht wieder an zu steigen, bis die Einführung des rohen Produktes verschoben bzw. die Backzeit erhöht wird.

6.6 WENN DER OFEN WENIG VERWENDET WIRD

Wenn keine Produkte eingeführt werden müssen, den Ofen auf eine Temperatur von 250°C einstellen und die Flammenstärke auf „Minimum“ bringen. Auf diese Weise wird man Gas und Geld sparen.

7. REINIGUNG

 Am Ende des Arbeitstages (oder öfter, sofern notwendig) die mit den bearbeiteten Produkten in Berührung gekommene Backfläche und alle Backofenteile sorgfältig reinigen, um zu vermeiden, daß sich die Nahrungsmittel zersetzen und den Arbeitsraum und die neuen, zu backenden Produkte verunreinigt werden.

 Die Reinigung muß mit abgeschaltetem, auf Raumtemperatur zurückgebrachtem Gerät erfolgen, nachdem die Spannungsversorgung durch die Betätigung des am Einspeisungsfeld montierten Schalters abgeschaltet worden ist.

7.1 REINIGUNG EVENTUELLER ABNEHMBARER TEILE

 Die abnehmbaren Teile können wie normales Geschirr gereinigt werden.

Um Schmutz- und Reinigungsmittelansammlungen zu vermeiden, die die eingeführten Produkte verunreinigen könnten, keine spitze Werkzeuge verwenden oder kleine Bürsten.

 Außerdem ist es nicht empfehlenswert, Schleifinstrumente (Schmirgelschwämme und ähnliches) zu verwenden, da sie mit der Zeit den Edelstahl- und Kristallglasteilen den Glanz nehmen. Es wäre daher besser, die abnehmbaren Teile zu waschen, bevor Speisereste antrocknen.

7.2 REINIGUNG DER EVENTUELLEN TEILE AUS FEUERFESTEM MATERIAL

Eine kleine Bürste verwenden, um die Produktreste von den feuerfesten Oberflächen der Backöfen zu entfernen. Falls einige Reste an den Oberflächen geklebt sind, diese zart mit einem Spachtel entfernen.

 Keine Flüssigkeit und vor allem kein Reinigungsmittel verwenden: das feuerfeste Material ist porös und kann nicht durchaus ausgespült werden. Infolgedessen können die mit diesen Oberflächen in Berührung kommenden Lebensmittel verunreinigt werden.

 Die Verwendung von abrasiven Reinigungswerkzeugen ist abgeraten, da diese das feuerfeste Material zerbrechlich ist und könnte leicht splintern und sogar brechen.

7.3 REINIGUNG DER BACKKAMMERN DER ÖFEN

Für die Reinigung der Backkammern aus Edelstahl bzw. Alu- Blech einen weichen Schwamm, der eventuell mit einem leichten Reiniger ohne Scheuerwirkung befeuchtet wurde, verwenden.

Ausgedehnte Fettablagerungen mit einer Spachtel leicht entfernen.

 Keine korrosiven Schleifreiniger verwenden, da Edelstähle dadurch matt werden und damit der Zeit die Schutzschicht des Alu- Blechs entfernt und schnell rosten würde.

 Keine Wasserstrahlen verwenden, da diese in die Schalttafel eindringen und diese beschädigen könnten; demzufolge könnte man Gefahr laufen, elektrische Schläge zu erleiden bzw. es könnten sich unzeitige Einschaltungen ergeben.

7.4 REINIGUNG DER AUSSENFLÄCHEN

Für die Reinigung der Außenflächen aus Edelstahl und/oder lackiertem Blech und der Steuertafeln einen weichen Schwamm, der eventuell mit einem leichten Reiniger ohne Scheuerwirkung befeuchtet wurde, verwenden.

 Die Gläser sind gegen plötzliche Temperaturänderungen besonders empfindlich. Durch diese Änderungen können die Gläser zerbrechen. **Die Gläser erst handhaben und mit Wasser reinigen, nachdem sie die Raumtemperatur erreicht haben.**

 Keine korrosiven Schleifreiniger verwenden, da Edelstahl dadurch matt werden würde.

 Keine Wasserstrahlen verwenden, da diese in die Schalttafel eindringen und diese beschädigen könnten; demzufolge könnte man Gefahr laufen, elektrische Schläge zu erleiden bzw. es könnten sich unzeitige Einschaltungen ergeben.

8. WARTUNG

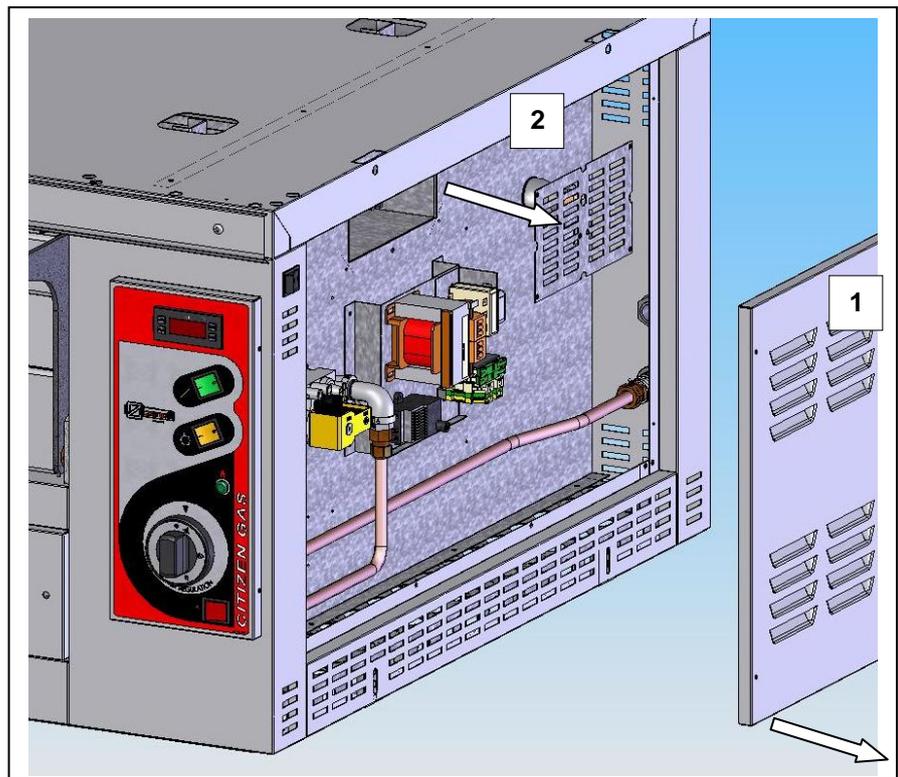
⚠ ACHTUNG: die vorliegenden Wartungsanleitungen sind ausschließlich für das qualifizierte Installations- und Wartungspersonal der Elektro- und Gasgeräte bestimmt. Die Wartung durch nicht qualifiziertes Personal könnte zu Geräte-, Personen-, Tier- bzw. Sachschäden führen.

⚠ Um Reparaturen und Kontrollen durchzuführen ist es in den meisten Fällen erforderlich, die festen Schutzvorrichtungen zu entfernen. Dadurch erreicht man Zugang zu den spannungsführenden Leitern. Vor dem Entfernen der festen Schutzvorrichtungen muss man sich vergewissern, dass der Speisestecker des Backmoduls von der Schalttafel gelöst ist. Den Stecker an einem Ort unterbringen, an dem sich der Wartungstechniker leicht vergewissern kann, dass er während der gesamten Arbeitsvorgänge, die mit entfernten festen Schutzvorrichtungen durchgeführt werden, gelöst ist.

8.1 AUSWECHSELUNG DER LAMPE

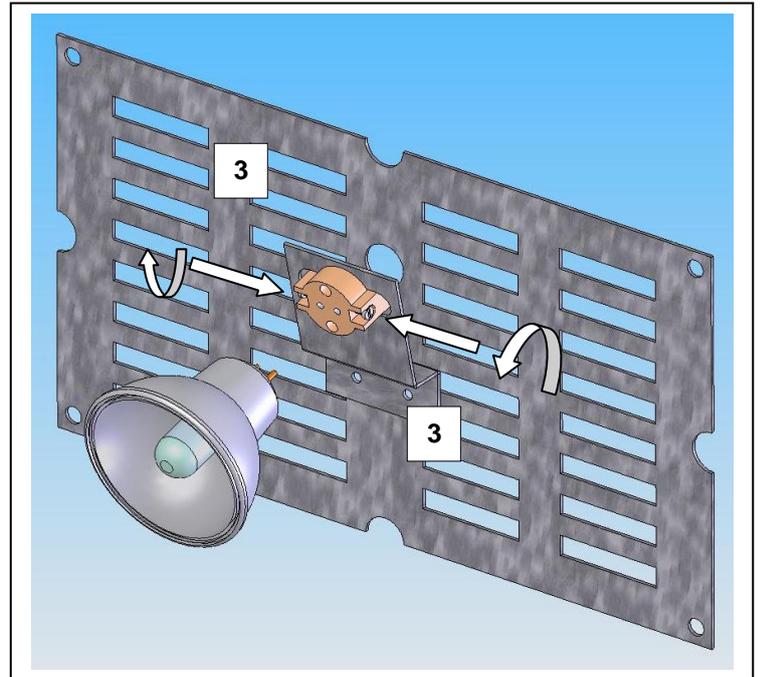
Um die Lampe zur Beleuchtung der Backkammer auszuwechseln wie folgt vorgehen:

1. Die richtige Platte des Ofens durch das Abschrauben der 4 Schneidschrauben entfernen, um die Zone der elektrischen Anlage zu erreichen.
2. Die Abdeckung des Beleuchtungsfachs durch das Abschrauben der 4 Schneidschrauben entfernen



3. Die 2 Schrauben zur Befestigung der Lampe zur Lampenfassung durch einen Schlitzschraubenzieher abschrauben und die Lampe herausziehen und mit einer gleichen Lampe ersetzen.

Alle Komponente mit entgegengesetzter Reihenfolge wiederaufbauen.



8.2 SICHERHEITSTHERMOSTAT

Der Sicherheitsthermostat schaltet sich dann ein, wenn die Backkammertemperatur 500 °C überschritten hat und man den Gaszufuhrhahn schließt. Der Sicherheitsthermostat kann manuell zurückgesetzt werden und befindet sich an der Schalttafelaußenseite unter dem Netz.

Um den Betrieb wiederherzustellen, den Stecker aus der Speisetafel ziehen, das Gassperrventil schließen und abwarten, dass sich die Backkammer abkühlt. Die seitliche Platte, die sich rechts von der Schalttafel befindet, abnehmen und den roten Druckknopf des Sicherheitsthermostats drücken. Das Zurücksetzen ist erst dann möglich, wenn die Backkammertemperatur unter 500°C gesunken ist.

 Da sich der Sicherheitsthermostat nur bei schweren Defekten einschaltet (z.B. Magnetventil ON/OFF offen blockiert), muss man vor der erneuten Inbetriebnahme des Ofens dessen Betrieb eingehend prüfen und eventuelle Reparaturen vornehmen.

8.4 ANPASSUNG AN DIE UNTERSCHIEDLICHEN GASTYPEN

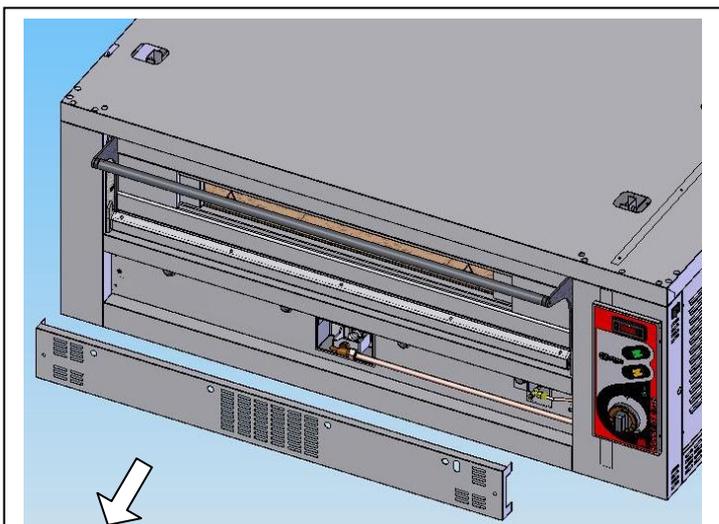
⚠ Achtung! Um das Backmodul an die Verwendung eines Gastypes, der nicht in der Etikette der Anfangseinstellung enthalten ist, anzupassen, muss man die im folgenden Abschnitt geschriebenen Arbeitsvorgänge durchführen.

⚠ Die folgenden Arbeitsvorgänge sorgfältig durchführen, damit das Backmodul sicher gehalten werden kann.

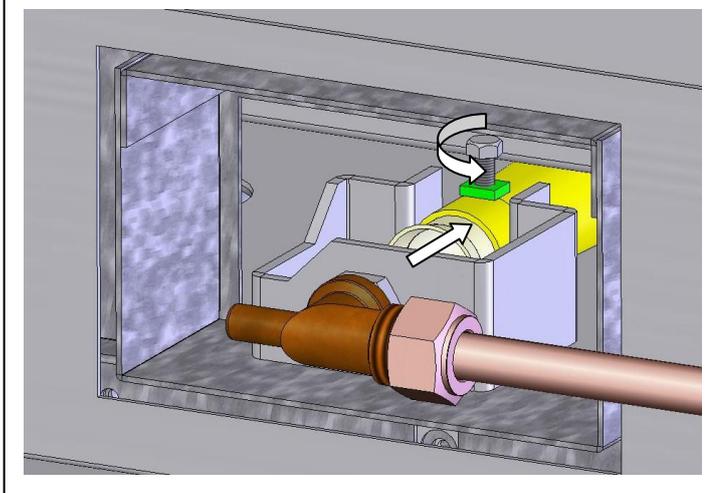
8.4.1 Auswechseln der Brennendüse

⚠ Sich vergewissern, daß der Ofen kalt und zur Raumtemperatur ist.

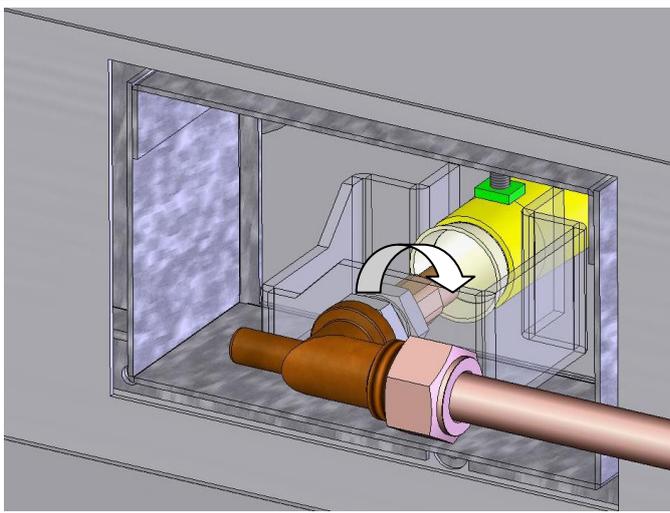
⚠ Den Stecker aus der Speisetafel ziehen und das Gassperrventil schließen.



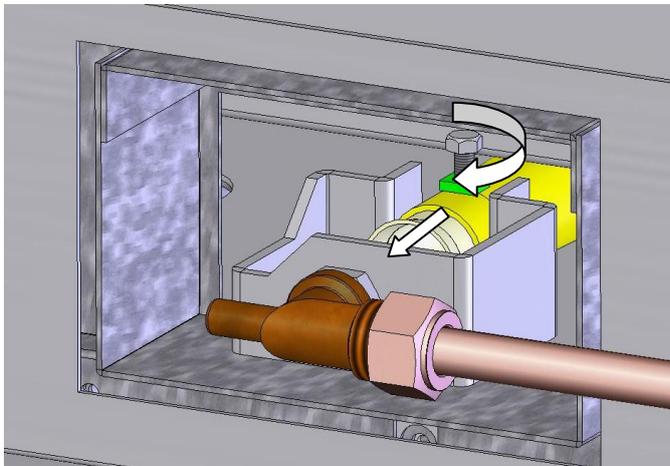
1. Schutzvorrichtung des Brennerfachs durch das Abschrauben der Sechskantschrauben M6 öffnen.



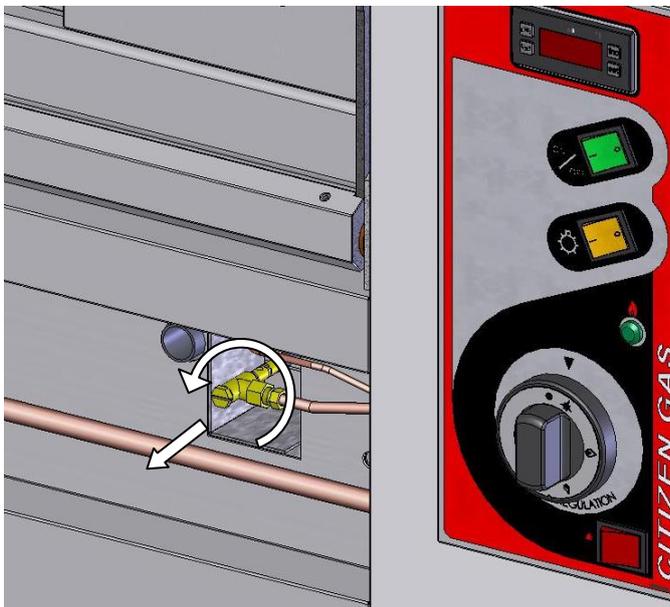
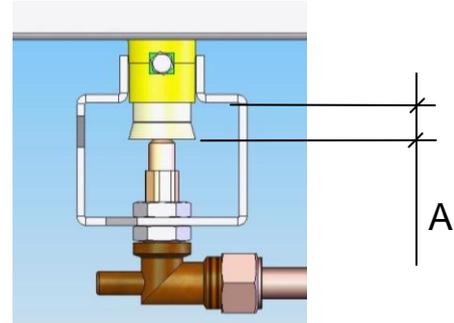
2. Die Befestigungsschraube der Luftöffnung mittels eines Schlüssels 8 abschrauben. Der Lufteinlass ganz öffnen.



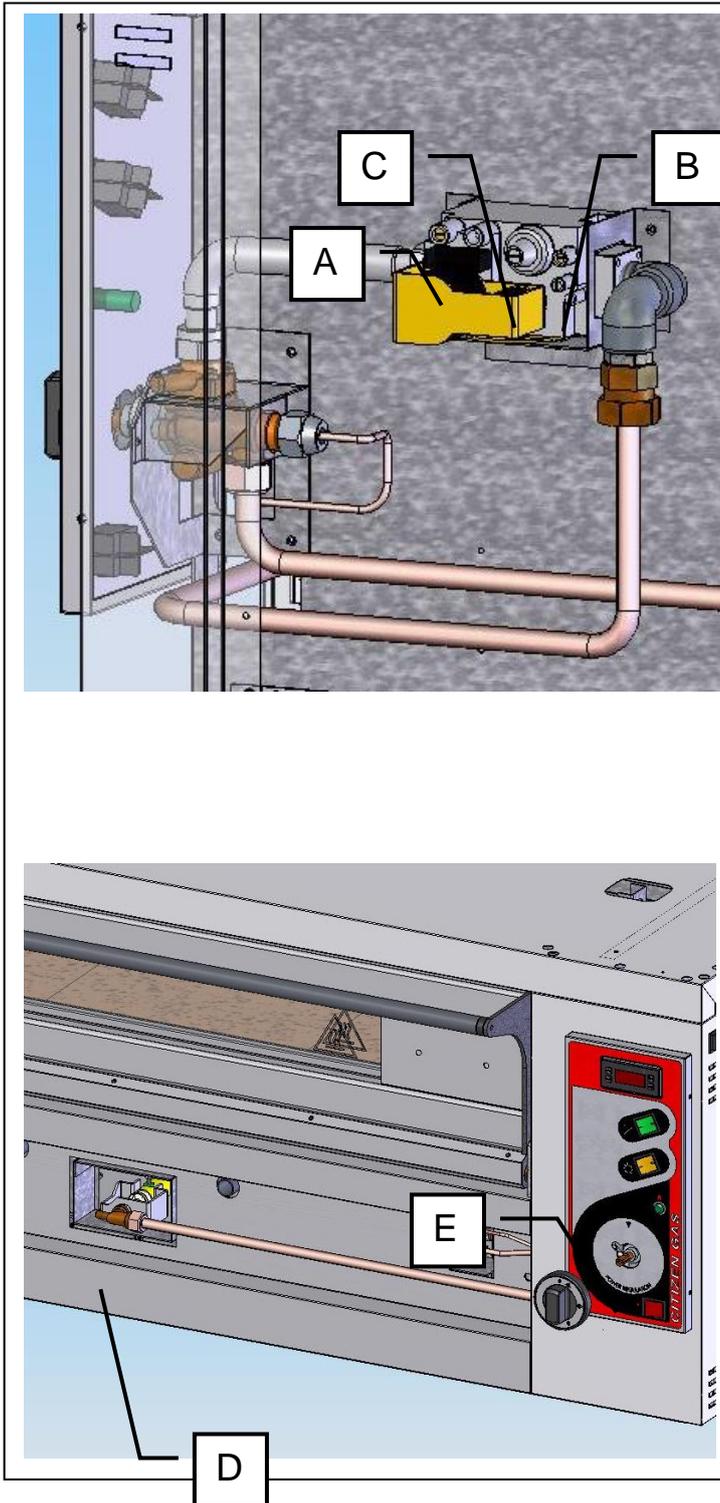
3. Die Düse mittels eines Schlüssels 12 abschrauben und mit der neuen auswechseln (siehe Tab. 8-1).



4. Die Luftöffnung wie in der Tabelle (tab. 8-1) angezeigt einstellen und die Schraube mittels eines Schlüssels 8 anschrauben.



5. Die Schraube des Pilots mittels eines Schlitzschraubenziehers abschrauben und die Pilotdüse mit der neuen auswechseln (siehe Tab. 8-1).



6. Nach Gasaustritten prüfen. Die seitliche Tafel des Ofens entfernen, um auf die Zone des Elektroventils und der elektrischen Anlage zu greifen.

Den Ofen einschalten und die Flammenstärke aufs Maximum einstellen.

Den Manometer mit der Drucksteckdose verbinden und den richtigen Druck am Elektroventileinlass überprüfen (siehe Tabelle 8-1). Den Manometer mit der Drucksteckdose B verbinden und den Richtigen Druck am Elektroventileinlass überprüfen (siehe Tabelle 8-1). Im Bedarfsfall, die nach Abschrauben der Schraube C gefundene Schraube mittels eines Schlitzschraubenziehers einstellen.

7. Die Flammenstärke aufs Minimum einstellen und den Griff aus dem Hahn ziehen. Wenn der Manometer mit der Drucksteckdose D verbunden ist, den richtigen Mindestdruck überprüfen (siehe Tabelle 8-1). Im Bedarfsfall, die Einstellung durch die Schraube E mittels eines Schlitzschraubenziehers durchführen.

Den Griff in den Hahn einführen, die seitliche Tafel und die Abdeckung des Brennerfachs wieder montieren.

	Citizen 6 GAS	Citizen 9 GAS	Mess-Einheit
Düsendurchmesser in Abhängigkeit vom Gastyp und vom Druck			
G20 - 20 mbar	3.15	3.9	mm
G25 - 20 mbar	3.15	3.9	mm
G25 - 25 mbar	3.15	3.9	mm
G30 - 28..30 mbar G31 - 30..37 mbar	1.8	2.25	mm
G30 - 50 mbar G31 - 50 mbar	1.8	2.25	mm
Pilotdüsendurchmesser in Abhängigkeit vom Gastyp und vom Druck			
G20 - 20 mbar	0.35	0.35	mm
G25 - 20 mbar	0.35	0.35	mm
G25 - 25 mbar	0.35	0.35	mm
G30 - 28..30 mbar G31 - 30..37 mbar	0.20	0.20	mm
G30 - 50 mbar G31 - 50 mbar	0.20	0.20	mm
Primärlufteinstellung in Abhängigkeit vom Gastyp und vom Druck (Entfernung A in mm angezeigt)			
G20 - 20 mbar	13	23	mm
G25 - 20 mbar	13	23	mm
G25 - 25 mbar	13	23	mm
G30 - 28..30 mbar G31 - 30..37 mbar	geöffnet	geöffnet	mm
G30 - 50 mbar G31 - 50 mbar	geöffnet	geöffnet	mm
Düsendruck in Abhängigkeit vom Gastyp und vom Speisedruck bei Nennleistung			
G20 - 20 mbar	10	10	mbar
G25 - 20 mbar	15	15	mbar
G25 - 25 mbar	15	15	mbar
G30 - 50 mbar G31 - 50 mbar	28	28	mbar
Mindestdruck an der Düse in Abhängigkeit vom Gastyp und vom Speisedruck			
G20 - 20 mbar	4	4	mbar
G25 - 20 mbar	6	6	mbar
G25 - 25 mbar	6	6	mbar
G30 - 28..30 mbar G31 - 30..37 mbar	10	10	mbar
G30 - 50 mbar G31 - 50 mbar	10	10	mbar

Tabelle 8-1 Technische Spezifikationen Gas

8.4.2 Anbringen der neuen Etikette

Die alte Etikette entfernen und den Bereich gründlich mit einem mit Benzin befeuchteten Tuch reinigen. Die neue Etikette mit den Angaben des Gasdrucktyps, an welches das Modul angepasst wurde, anbringen (die Etikette, die Düse und die Anleitungen für die Anpassung sind im Anpassungssatz, der auf Anfrage für jeden Gasdrucktyp geliefert werden kann, enthalten).

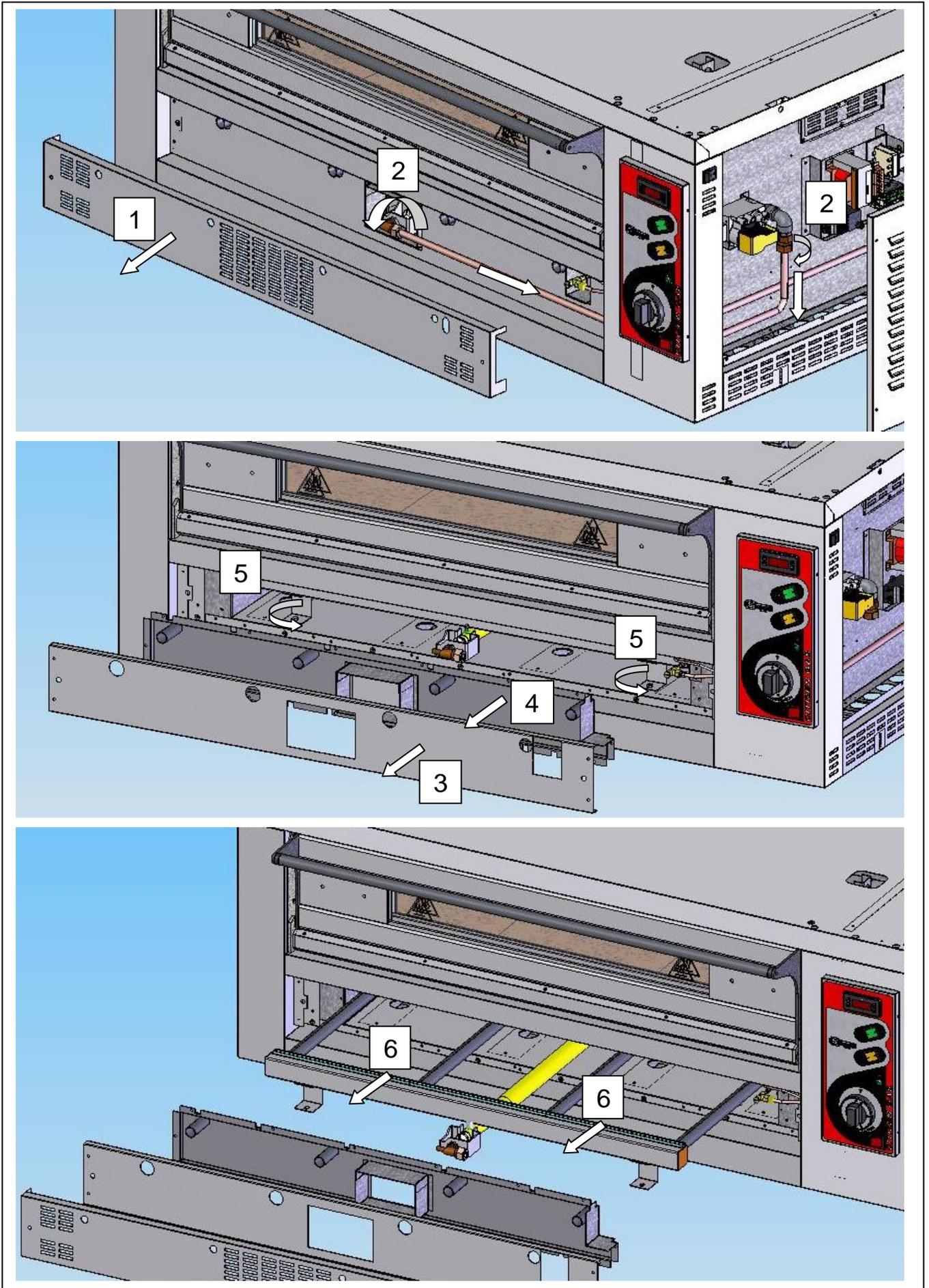
8.5 AUSWECHSELUNG DES BRENNERS

 Sich vergewissern, daß der Ofen ausgeschaltet und auf Raumtemperatur ist.

 Den Stecker von der Schalttafel abziehen und den Gashahn des Versorgungsnetzes schließen.

 Um den Brenner auszuwechseln, wie folgt vorgehen:

1. die feste Abdeckung des Brennerfachs mittels der 2 Sechskantschrauben M6 entfernen.
2. Die Mutter zur Befestigung der Drucksteckdose mittels eines Schlüssels 23 abschrauben, die Mutter zur Befestigung des Rohrs am Elektroventil Ausgang mittels eines Schlüssel 19 abschrauben und das Kupferrohr herausziehen.
3. Die zweite Abdeckung des Brennerfachs durch das Abschrauben der 4 Schneidschrauben mittels eines Kreuzschlitzschraubenziehers entfernen.
4. Die dritte Abdeckung des Brennerfachs durch das Abschrauben der 14 Schneidschrauben mittels eines Kreuzschlitzschraubenziehers entfernen.
5. Die 2 Schrauben M6 zur Befestigung des Brenners am Ofensockel mittels eines Schlüssels 10 abschrauben.
6. Den Brenner herausziehen und mit dem neuen auswechseln. Der Wiederaufbauvorgänge in entgegengesetzter Reihenfolge durchführen. Eventuelle Gasaustritte in der Anlage überprüfen.



8.6 EXPLOSIONSZEICHNUNGEN UND ERSATZTEILLISTE

Bitte setzen Sie sich bei umfangreicheren Eingriffen bzw. bei Brüchen mit uns in Verbindung. Um die Störungssuche und das Auswechseln von eventuell beschädigten Teilen zu erleichtern, führen wir nachstehend eine Ersatzteilliste und die Explosionszeichnungen mit den Bezügen der aufgeführten Teile auf.

TABELLE BEZUGSARTIKELNUMMERN

POS	BESCHREIBUNG	ARTIKEL- NUMMER	ARTIKEL- NUMMER
		Citizen 6 gas	Citizen 9 gas
1	Türaußenseite	PORT0353	PORT0353
2	Glashalterung	PORT0319	PORT0319
3	Linker Halter	SUPP0392	SUPP0392
4	Griffrohr	MANI0063	MANI0063
5	Büchse	BOCC0006	BOCC0006
6	Türinnenseite	PORT0352	PORT0352
7	Türrahmen	PORT0411	PORT0411
8	Linke Platte	FIAN0412	FIAN0413
9	Untere Seitliche Traverse	FIAN0408	FIAN0409
10	Ofendecke	FIAN0419	
	Ofendecke Vorderseite		FIAN0421
	Ofendecke hintere Seite		FIAN0422
11	Hintere Seite	FIAN0407	FIAN0407
12	Schornstein	TUBO0175	TUBO0175
13	Rechte Seite	FIAN0415	FIAN0414
14	Lampenfassungshalter	CARP1671	CARP1671
15	Lampenglas	CRIS0006	CRIS0006
16	Abdeckung Steuertafel	CART0231	CART0231
17	Schamottestein	REFR0031	REFR0032
18	Brenner	BGAS0049	BGAS0050
19	Düse	-	-
20	Rechter Halter	SUPP0391	SUPP0391
21	Brennerabdeckung	FIAN0418	FIAN0418
22	Feder Tür rechts	SPRI0010	SPRI0010
23	Feder Tür links	SPRI0009	SPRI0009
24	Türglas	CRIS0028	CRIS0028

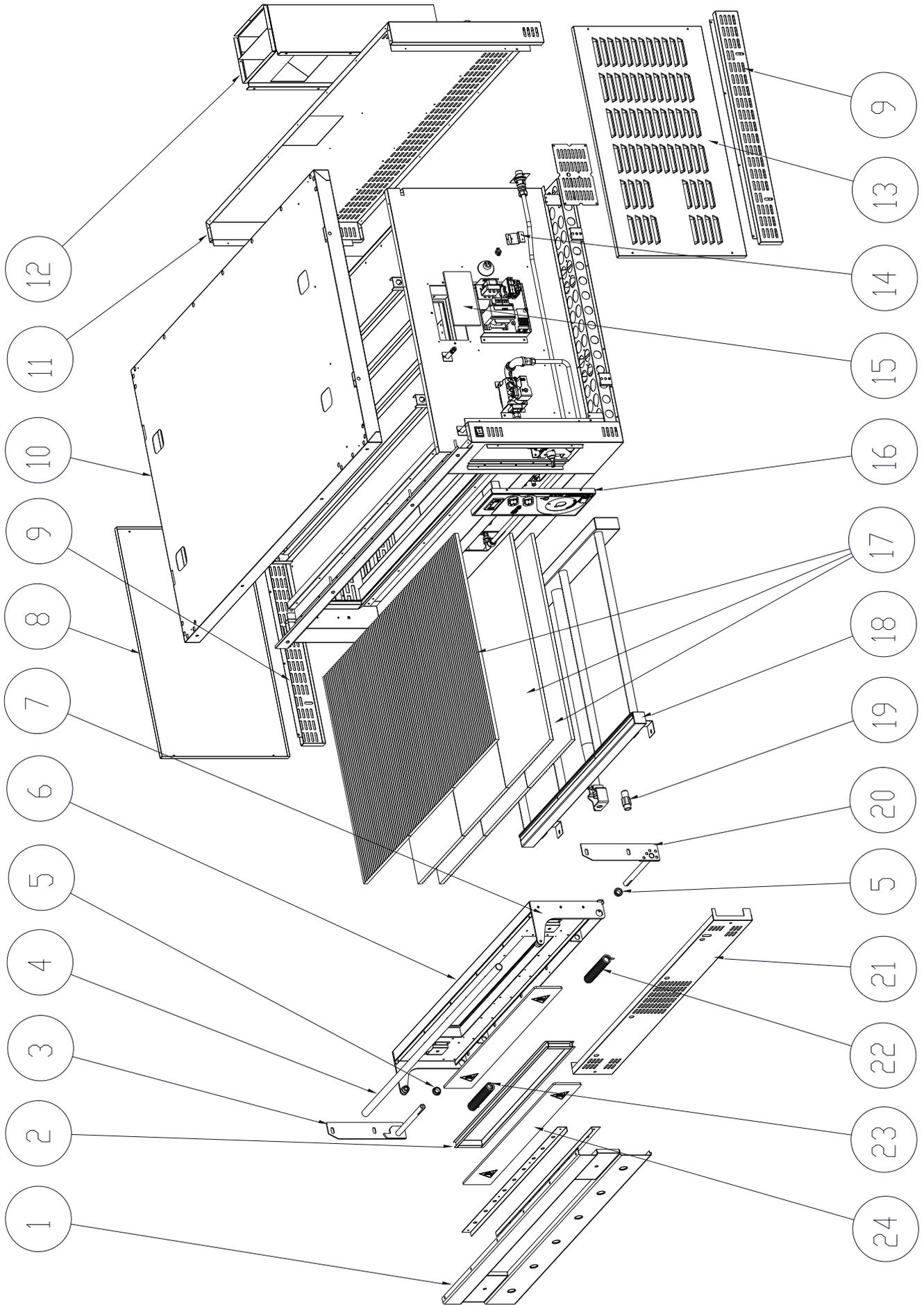
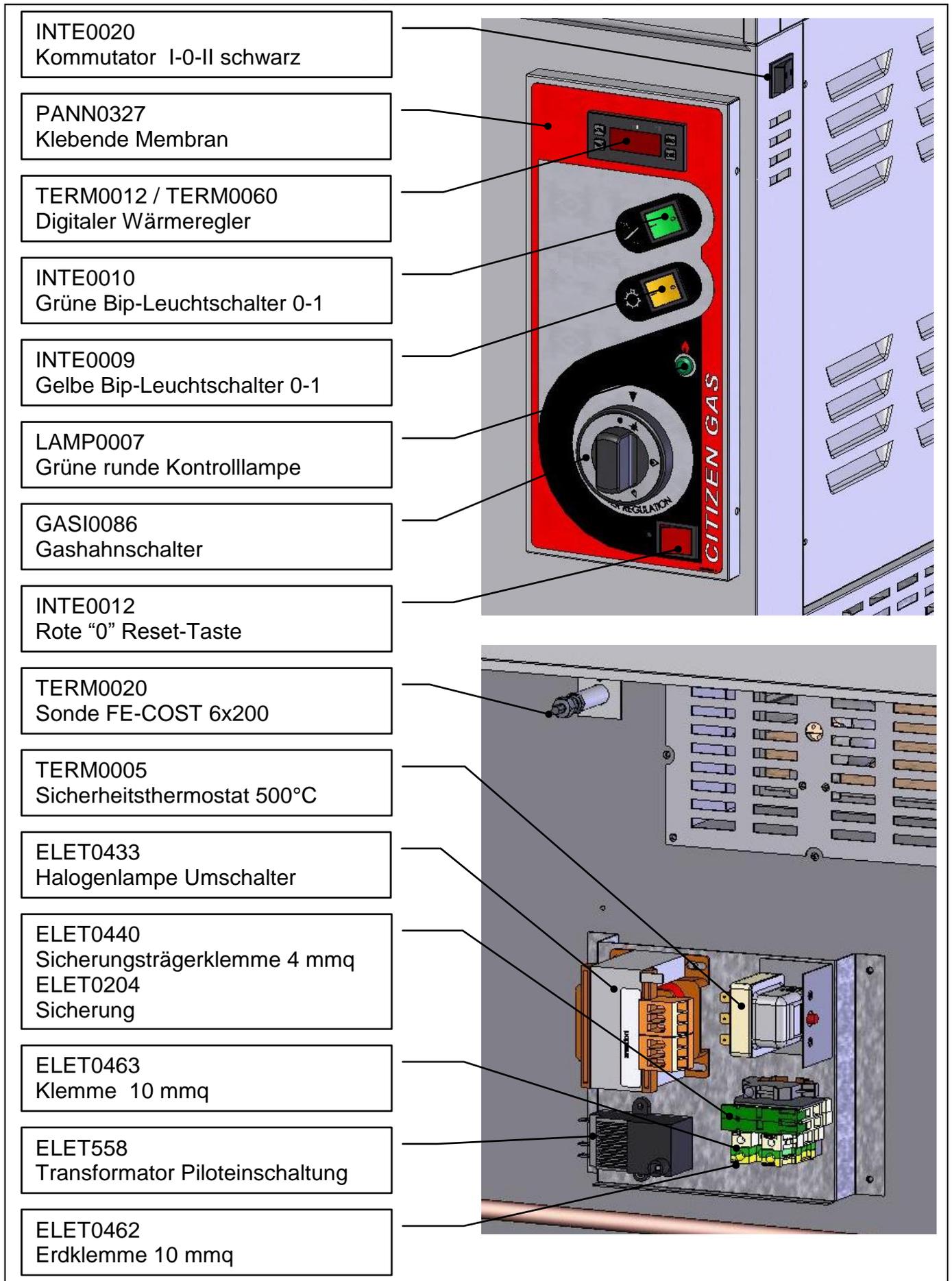


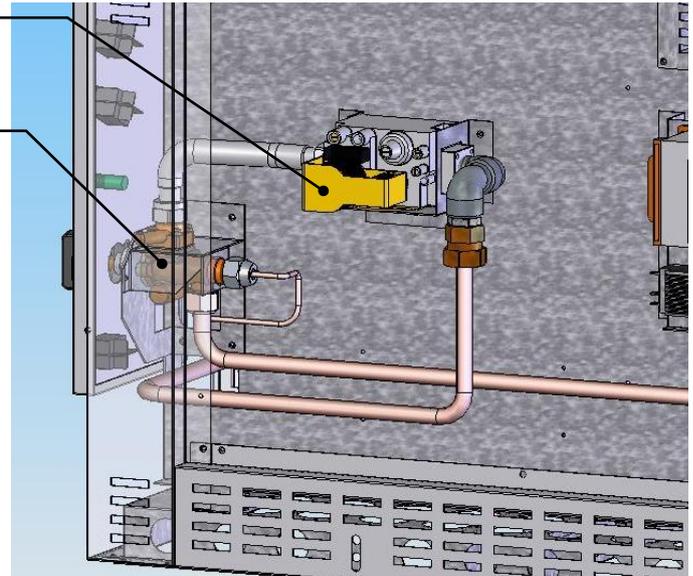
FIG. 8-2 Explosionszeichnung Ofen
CITIZEN 6-9 GAS PW

ELEKTRISCHE TEILE 6-9 GAS



AGAS0034
Gaselektroventil

AGAS0035
Gashahn



BGAS0051
Steueraggregat, komplett

VITI0197
Fühlerklemmutter

TERM0064
Thermoelement für Pilot

MECC0622
Distanzstück für Steuerelektrode

AGAS0009
Elektrode für Piloteinschaltung

AGAS0036
Kabel für Zündelektrode

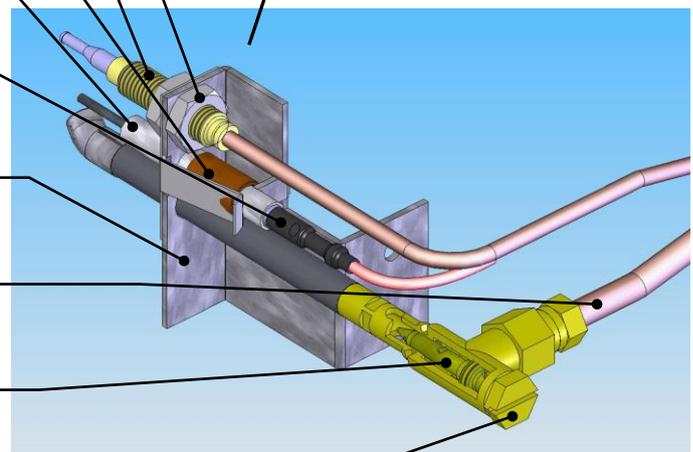
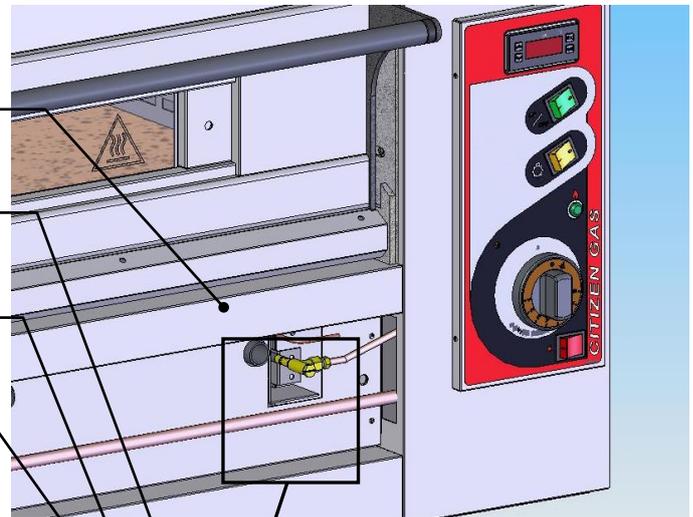
SUPP0311
Halterbügel für Steueraggregat

GASI0032
Kupferrohr \varnothing 6

UGAS0046
Pilotdüse (METHANGAS)

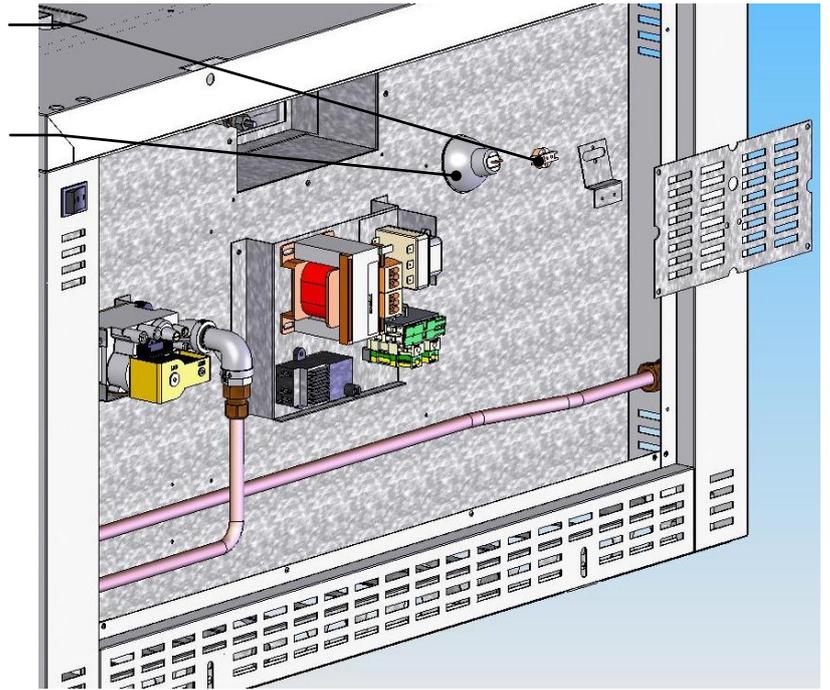
UGAS0029
Pilotdüse (LPG)

AGAS0010
Pilothahn



LAMP0021
Zwei-Stecker Lampenfassung

LAMP0020
Halogenlampe



9. AUßERBETRIEBSETZUNG UND VERSCHROTTUNG

Vor der Außerbetriebsetzung, der Stromanschluss und eventuelle andere Anschlüsse des Geräts abtrennen und die Module später mit Hilfe von passenden Handlungsmitteln, wie Hubstaplern, Flaschenzügen, usw, verschieben. Die Backöfen bestehen aus den folgenden Materialien: Edelstahl, lackiertem Blech, aluminiumüberzogenem Blech, Glas, keramischem Werkstoff, Gesteinswolle und elektrischen Teilen.



Getrennte Entsorgung. Dieses Produkt darf nicht über den normalen Hausmüll entsorgt werden. Die regionalen Bestimmungen schreiben unter Umständen die getrennte Entsorgung dieses Produktes an bestimmten Sammelstellen.