

## Öfen für Pizza und Gastronomie

# CITIZEN modular

## 1. EINFÜHRUNG

Die Modulbacköfen "CITIZEN" stellen eine neue Konzeption der traditionellen, in Pizzabäckereien verwendeten Backöfen dar.

Sie wurden mit einer hohen mechanischen und elektrischen Qualität für eine lange Lebensdauer geplant und gebaut.

"CITIZEN" wurde von der Seite des Benutzers konzipiert.

"CITIZEN" verfügt über eine komplette Serie zur Zufriedenstellung aller Kunden.



Änderungen vorbehalten.

*Kopieren, Vervielfältigung, Bearbeiten dieser Unterlagen im Ganzen sowie auch in Teilen ohne Genehmigung von GGMgastro ist untersagt und bedeutet die Verletzung der Urheberrechte*



GGMgastro • international  
Bakir & Inan GbR

1. EINFÜHRUNG.....	1
2. GEBRAUCH DER BEDIENUNGSANLEITUNG.....	4
3. SPEZIFISCHE EIGENSCHAFTEN.....	5
3.1. IDENTIFIZIERUNG DES PRODUKTES.....	5
3.2. ÜBEREINSTIMMUNG MIT DEN RICHTLINIEN.....	5
3.3. BESTIMMUNGSGEMÄßER GEBRAUCH.....	5
3.4. TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN.....	5
4. ANWEISUNGEN FÜR DIE MONTAGE .....	6
4.1. PRÜFUNG BEI LIEFERUNG.....	6
4.2. WAHL DES AUFSTELLUNGORTS.....	6
4.3. ELEKTRISCHER ANSCHLUSS.....	6
5. MONTAGE.....	7
5.1. CHECKLISTE.....	7
5.2. WAHL DES BACKOFENSMONTAGEORTS.....	7
5.3. HANDLING DES MODULS.....	7
5.4. MONTAGE DER MODULE.....	8
5.5. VERBINDUNG DES DAMPFABZUGSROHRES.....	8
5.6. KONTROLLE VOR DER INBETRIEBSETZUNG.....	8
6. BETRIEB.....	9
6.1. SCHALTAFEL.....	9
6.1.1. Temperaturüberwachung .....	9
6.1.2. Allgemeine Steuerungen.....	9
6.1.3. Leistungseinstellung.....	9
6.2. BESCHRIBUNG DER STEUERUNGEN.....	10
6.2.1. Hauptleuchtschalter ON/OFF .....	10
6.2.2. Schalter der Backkammerbeleuchtung.....	10
6.2.3. Temperaturüberwachung Anzeige der Backkammertemperatur.....	10
6.2.4. "Set"-Drucktaste "Esc"-Drucktaste.....	10
6.2.5. Drucktasten „UP“ und „DOWN“.....	10
6.2.6. "Out"-Anzeiger.....	11
6.3. FEHLERMELDUNGEN.....	11
6.3.1. Thermopaar kurzgeschlossen.....	11
6.3.2. Thermopaar abgeschaltet .....	11

7. GEBRAUCH.....	12
7.1. VORBEREITUNG VOR DEM GEBRAUCH.....	12
7.2. EINSCHALTEN DER SCHALTAFEL.....	12
7.3. EINSTELLUNGEN.....	12
7.4. BACKSTART.....	12
7.5. EINSCHIEBEN.....	12
7.6. ALLGEMEINE HINWEISE FÜR EIN OPTIMALES BACKEN .....	12
7.7. ABSCHALTEN.....	13
8. REINIGUNG.....	13
8.1. REINIGUNG DER EVENTUELLEN SICHTBAREN TEILE.....	13
8.2. REINIGUNG DER EVENTUELLEN TEILE AUS FEUERFESTEM MATERIAL.....	13
8.3. REINIGUNG DER OFENBACKKAMMERN.....	14
8.4. REINIGUNG DER AUßENFLÄCHEN.....	14
9. WARTUNG.....	15
9.1. ORDENTLICHE WARTUNGSARBEITEN.....	15
9.1.1. Auswechslung der Lampe.....	15
9.2. FEHLERMELDUNGEN.....	15
9.3. SCHALTPLAN.....	15
9.4. ANPASSUNG DEN VERSCHIEDENEN VERSORGUNGSSPANNUNGEN .....	16
9.4.1. Verkabelung der Drähte der Widerstände.....	16
9.4.2. Verkabelung der Schalttafelspeisung.....	16
9.4.3. Aufkleben des neuen Etiketts.....	16
9.5. EXPLOSIONSZEICHNUNGEN UND ERSATZTEILLISTE.....	16
10. AUSSERBETRIEBSETZUNG UND VERSCHROTTUNG DES BACKOFENS.....	26

## 2. GEBRAUCH DES BEDIENGSCHANDBUCHES



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.



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



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.

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 jedesmal, wenn man den richtigen Wert einer Größe wissen möchte.

Die Abschnitte 4 und 5 erteilen 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.

Der Abschnitt 6 dient als Bezugspunkt, jedesmal, wenn der Benutzer Erklärungen über spezifische Aspekte des Gerätebetriebs braucht.

Der Abschnitt 7 ist für den Benutzer geeignet, der mit dem Lernen des Backofengebrauchs von Null anfangen muß. Er führt den Benutzer durch die unentberhlichen Vorgänge für das Einschalten, den Gebrauch und das Ausschalten des Geräts unter Sicherheitsbedingungen. Um alle Möglichkeiten des Geräts auszunutzen, kann sich der Benutzer auf den Abschnitt 6 beziehen.

Der Abschnitt 8 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 9 erteilt alle notwendige Auskünfte über die periodischen oder außerordentlichen Wartungsarbeiten, wie z.B. Reparaturen oder Auswechslungen von Geräteteilen. Dieser Abschnitt enthält auch eine auseinanderggezogene Darstellung des Geräts und eine Ersatzteilliste zur einfachen Bestellung und Auswechslung der eventuell beschädigten Teile.

Der Abschnitt 10 erteilt notwendige Auskünfte über die Außerbetriebsetzung und die Verschrottung des Backofens.



**Diese Wartungsarbeiten müssen vom Fachpersonal durchgeführt werden!**

## 3. SPEZIFISCHE EIGENSCHAFTEN

### 3.1. Identifizierung des Produktes

Diese Bedienungsanleitung bezieht sich auf die Einkammer-Backmodule CITIZEN 6 Modular und CITIZEN 9 Modular der Serie Citizen.

### 3.2. Übereinstimmung mit den Richtlinien

Die Einkammer-Backmodule CIT 6 Modular und CIT 9 sind mit der folgenden Pflichtzeichen versehen:



Welches die Übereinstimmung mit den folgenden europäischen Normen garantiert:  
89/336 EWG elektromagnetischer Verträglichkeit  
73/23 EWG Niederspannung

### 3.3. Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Die Einkammer-Backmodule CIT 6 Modular und CIT 9 Modular wurden für das Backen von Pizza, ähnlichen Produkten und nicht feinen Konditoreiprodukten auf Backblechen oder direkt auf dem aus hitzbeständigem Material bestehenden Backofenboden geplant. Die Backmodule sind für den professionellen, ausschließlichen Einsatz von qualifiziertem Personal in Gaststätten, Pizzabäckereien, Konditoreien, usw bestimmt.

Die vom normalen Gebrauch vorgesehenen Operationen sind das Öffnen und Schließen der Türe, das Be- und Entladen der Backkammerboden, die Einschaltung, die Einstellung, die Ausschaltung und die Reinigung des Geräts.

### 3.4. Technische Eigenschaften

Die folgende Tabelle enthält die technischen Eigenschaften der Backmodule.

	CIT 6 Modular	CIT 9 Modular	Maß
Gewicht	160	204	Kg
Außenmaße	1376×1025×411	1376×1376×411	mm
Backkammerabmessungen	1050×700×155	1050×1050×155	mm
Produktionsfähigkeit (Pizza ø30cm)	6	9	n°
<b>Stromversorgung</b>	Dreiphasig oder dreiphasig + Nullleiter		
Spannung	230 oder 400		Vac
Frequenz	50 oder 60		Hz
Strom zu 400Vac 3-N 50/60Hz	12.2 16.55		A
Strom zu 230Vac 3 50/60Hz	20.35 28.6		A
Strom zu 230Vac 1-N 50/60Hz	34.8 48.7		A
Gesamte elektrische Leistung	8	11.2	Kw
Elektrischer Anschluss	Kabel mit 4 o. 5 Leiter ohne Stecker		
<b>Backkammerlampe</b>			
Typ Halogen			
Leistung	50		W
<b>Backkontrolle</b>			
Temperaturüberwachung	Elektronischer Temperaturregler		
	400		°C
Steuerung der Leistungen	Getrennt für Backofendecke und Backofenboden		
<b>Umgebungsbedingungen</b>			
Temperatur	0-40		°C
Maximale Feuchte	95% ohne Kondenswasser		

Tab.3.1. Technische Eigenschaften

## 4. ANWEISUNGEN FÜR DIE MONTAGE

### ACHTUNG

Diese Hinweise sind ausschließlich zum Einsatz des für Installation und Wartung von elektrischen und/oder gasbetriebenen Geräte zuständigen Fachpersonals bestimmt. Die vom unqualifizierten Personal durchgeführte Installation kann Schaden am Gerät, an Personen, Tieren oder Sachen verursachen.

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. Prüfung bei Lieferung

Sofern nichts anderes vereinbart wurde, werden die Produkte sorgfältig mit einer soliden Holzstruktur und einer Blasenfolie aus Nylon verpackt, damit sie gegen Stöße und Feuchte während der Beförderung geschützt werden. Die Produkte werden dem Transporteur im besten Zustand geliefert.

Jedenfalls wird es empfohlen, die Verpackung bei Lieferung zur Feststellung eventueller Schadenzeichen zu kontrollieren. Falls Schadenzeichen gemerkt werden, diese auf der Quittung eintragen und die Quittung vom Fahrer unterschreiben lassen.


Nach Auspacken kontrollieren, ob das Gerät Schaden erlitten hat.

Sich vergewissern, dass alle von uns gelieferte, eventuell abmontierte Teile vorhanden sind. Wir möchten Ihnen darauf aufmerksam machen, dass die Transportfirma die Beschwerde für eventuelle Schaden des Geräts und/oder fehlende Teile innerhalb von 15 Tagen ab Lieferdatum annimmt.


 Im Fall von Schaden, das Gerät nicht verwenden und sich an das qualifizierte Personal wenden.


#### 4.2. Wahl des Aufstellungsorts

Der gute, sichere und dauerhafte Betrieb des Geräts hängt auch vom Montageort ab. Daher soll das Aufstellungsort vor der Geräteelieferung sorgfältig gewählt werden. Das Gerät in einem trockenen, für den Gebrauch, die Reinigung und die Wartung leicht zugänglichen Raum installieren. Der Raum rings um das Gerät muss frei sein. Im besonderen müssen die Kühlöffnungen nicht verstopft werden (Abb. 5.1). Das Gerät muss zu einem Abstand von mindestens 20 cm von den Raumwänden oder von anderen Geräten montiert werden.

 Sich vergewissern, dass die Temperatur und die relative Feuchte des Raums, wo das Gerät installiert werden soll, die in der Eigenschaftentabelle angegebenen Maximal- und Minimalwerte nie überschreiten (siehe Abschnitt 3). Im einzelnen kann das Überschreiten der Höchsttemperatur oder der maximalen relativen Feuchte einfach und auf unvorher sehbarer Art das Gerät außer Betrieb setzen oder die elektrischen Einrichtungen beschädigen, und Gefahrensituationen verursachen.

#### 4.3. Elektrischer Anschluss

 Die Geräte werden mit einem elektrischen Verbindungskabel mit Erdleitung geliefert. Den gültigen Sicherheitsnormen gemäß ist es verbindlich, die Erdleitung (gelb-grün) mit einem Äquipotenzialsystem zu verbinden, dessen Effizienz laut den gültigen Normen richtig überprüft werden muss.

 Vor jedem Anschluss sich vergewissern, dass die Daten des Stromversorgungsnetzes mit den gefragten Versorgungsdaten zur Verbindung des Geräts übereinstimmen (siehe Abschnitt 3 und das Geräteschild).

Die genaue Stellung des Speisekabelaustritts am Gerät wird in der Abb. 5-3 angegeben. Das Speisekabel muss in einen Stecker auslaufen, der an das mit einer passenden Dose und einem magnetothermischen Differenzialschalter ausgestattete, elektrische Einspeisungsfeld angeschlossen werden soll.

Das Stecker-Dose-Paar muss für den Nennstrom dimensioniert sein und derart gebaut, dass die Erdleitung als erste angeschlossen und als letzte abgeschaltet wird (siehe Abschnitt 3). Zu diesem Zweck können die Industriestecker- und Dosen vom Typ CEE17 oder die der europäischen Norm EN 60309 entsprechende Stecker und Dosen verwendet werden.

Die Thermoschutzvorrichtung muss auf den gesamten Nennstrom eingestellt werden, die Magnetschutzvorrichtung auf den maximalen Augenblicksstrom (bei der Backöfen ist er ein büßende höher als der Nennstrom, bei der Maschinen ist der Anlaufstrom des leistungsfähigsten Motors), weil die Differenzialvorrichtung auf einen Strom von 30 mA justiert werden soll (siehe Abschnitt 3).

Die Firma GGMgastro international übernimmt keine Verantwortung für eventuelle Schaden, die wegen der Nichtbeachtung der oben genannten Normen verursacht werden können.

## 5. MONTAGE

### 5.1. Checkliste

Keine Teile werden separat geliefert.

### 5.2. Wahl des Backofensmontageort

Die an der rechten Seite des Modules angebrachten Kühlöffnungen nicht verstopfen (Abb. 5.1.).

Bei der Wahl des Montageortes der Einkammer-Backmodule CIT 6 Modular und CIT 9 Modular in Betracht ziehen, dass diese mit anderen Module der Serie vervollständigt werden sollen (Haube, Zelle, ...).

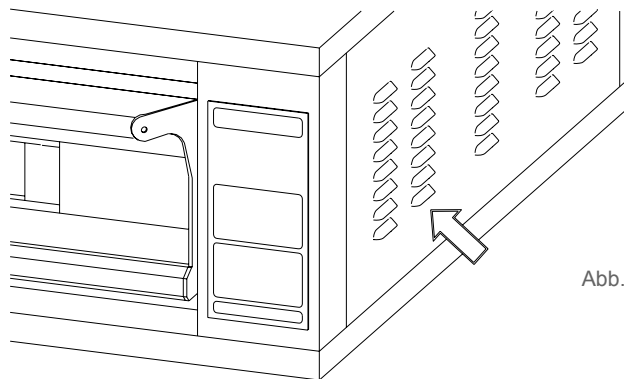


Abb. 5.1. Kühlöffnungen

### 5.3. Handling des Modules

Das Entladen und das Handling des verpackten Modules muss 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, die Gabel in die obere Kammer stecken.

Es ist außerdem möglich, das Modul mittels der zwei Haken zu transportieren, die durch zwei Öffnungen am oberen Teil zugänglich sind.

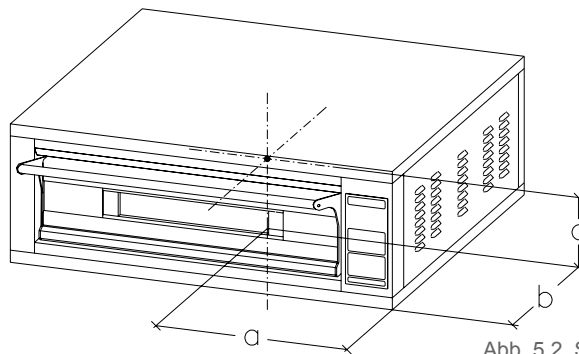


Abb. 5.2. Schwerpunktstellung

Jedenfalls, um unvorhersehbare Bewegungen zu vermeiden, die Stellung des Schwerpunktes in Betracht ziehen (Abb. 5.2.und Tabelle 5.1.).

Um das Modul nicht zu beschädigen, ein bisschen Schutzmaterial zwischen den Gabeln und dem Modul stecken.

	<b>a</b>	<b>b</b>	<b>c</b>
	<b>mm</b>	<b>mm</b>	<b>mm</b>
CIT 6 Mod.	685	455	200
CIT 9 Mod.	685	630	200

Tab. 5.1. Schwerpunktstellung

## 5.4. Montage der Module

Die Module in richtiger Montageordnung übereinanderlegen (Zelle oder Basis, Backmodul, Haube) und sie durch die gelieferten Haken und Schrauben befestigen.

	a	b	w
	mm	mm	mm
CIT 6 Mod.	735	635	1370
CIT 9 Mod.	735	635	1370

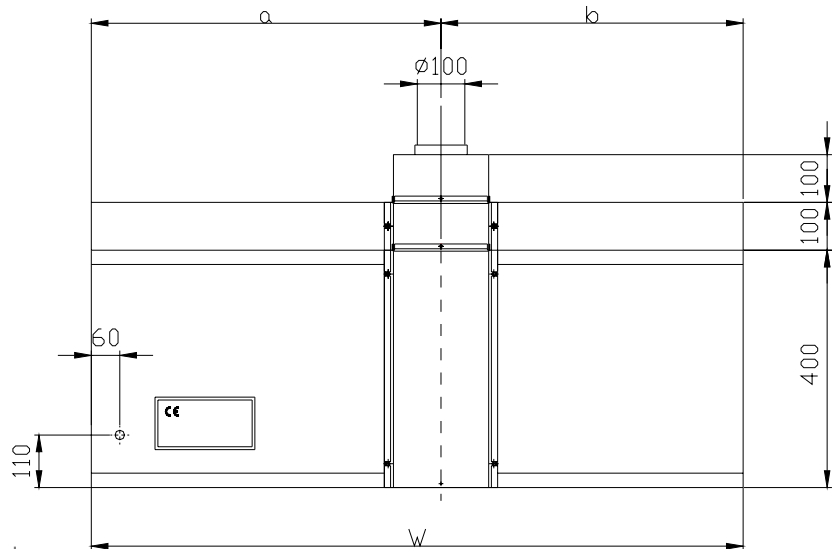


Abb. 5.3. Position des Eintritts des elektrischen Kabels, des Dampfabzugsrohrs und des Geräteschildes.


## 5.5. Verbindung des Dampfabzugsrohres

Das Dampfabzugsrohr an das an der Haube angebrachte Rohr verbinden (siehe die bezüglichlichen Hinweise). Zum Dampfabzug außerhalb des Gebäudes muss ein Rohr mit einem Durchmesser von 100 mm verwendet werden.

- Die Verwendung von langen horizontalen Rohrabschnitten ist zu vermeiden, da Kondenswasseranhaftungen mit möglichem Abtropfen entstehen können. Für die richtige Stellung der Verbindung, die Abbildung 5.3 ansehen.

## 5.6. Kontrolle vor der Inbetriebsetzung

Den Hauptschalter an der Schalttafel einschalten.

Den Schalter  einschalten (6.1.2.), eine Temperatur höher als 200°C programmieren (6.2.3.) und beide Leistungsregler auf 10 stellen.

Sich vergewissern, dass der Strom auf jeder Phase mit dem im Abschnitt 3 angegebenen Strom für die entsprechende Versorgungsspannung übereinstimmt.

Beide Leistungsregler auf 5 stellen und überprüfen, dass die entsprechenden Kontroll-Leuchten sich periodisch anzünden und erlöschen.

Den Schalter  und den Hauptschalter an der Schalttafel ausschalten.



## 6. BETRIEB


### 6.1. Schalttafel


Die Abbildung 7.1 zeigt die Schalttafel mit allen Steuerungen:


#### 6.1.1. Temperaturüberwachung


 °C Anzeige der Backkammertemperatur

 „Set“-Drucktaste


 „Esc“-Drucktaste


 „Up“-Drucktaste

 „Down“-Drucktaste

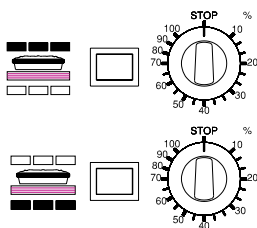
out  „Out“-Anzeiger

#### 6.1.2. Allgemeine Steuerungen

 Leuchtschalter Backkammerbeleuchtung

 Leuchtschalter Backkammer „ON/OFF“

#### 6.1.3. Leistungseinstellung



Kontroll-Lampe und Regler der Ofendeckenleistung

Kontroll-Lampe und Regler der Ofenbodenleistung

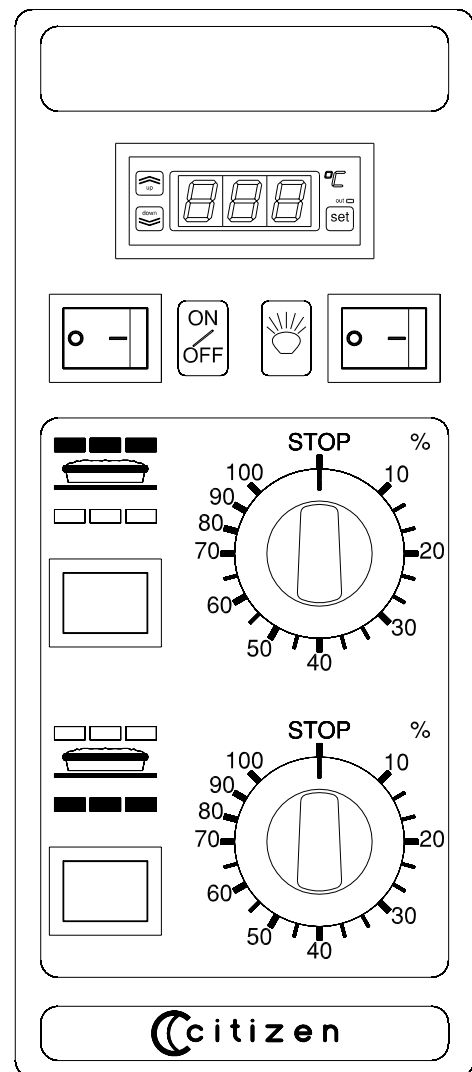


Abb.7.1. Schalttafel

## 6.2. Beschreibung der Steuerung

### 6.2.1. Hauptleuchtschalter ON/OFF

Wenn dieser Schalter auf OFF gestellt ist, sind alle Anzeiger der Schalttafel und der Backofenkammer ausgeschaltet. Wenn der Schalter auf ON gestellt ist, schalten sich der Schalter und der Temperaturregler ein und die Temperatur kann programmiert werden.

Die Heizelemente der Backkammer bleiben aus, bis der Schalter  aus ist. Bei seinem Einschalten werden die Heizelemente der Backkammer der eingestellten Temperatur und Leistung gemäß angezündet.

### 6.2.2. Schalter der Backkammerbeleuchtung

Durch das Stellen dieses Schalters auf ON, werden der Schalter und die Backkammerbeleuchtung eingeschaltet.

### 6.2.3. Temperaturüberwachung Anzeige der Backkammertemperatur °

Bei normalem Betriebsmodus wird diese Anzeige die Temperatur der Backkammer in °C visualisieren.

Beim Temperaturprogrammiermodus wird diese Anzeige die programmierte Temperatur visualisieren.




Diese Anzeige wird auch für einige Fehlermeldungen verwendet [Abs.6.3. Fehlermeldungen](#).

### 6.2.4. „Set“- Taste „Esc“- Taste

Diese Taste zweimal drücken, um in den Temperaturprogrammiermodus zu treten.

## ACHTUNG

Diese Taste nicht gedrückt halten: die inneren Parameter des Temperaturreglers werden geändert und unvorhersehbare Betriebsstörungen können damit entstehen.

Bei diesem Betriebsmodus weist die Anzeige ° auf die programmierte Temperatur hin, die durch die Tasten  und  geändert werden kann. Wenn die Tasten für weniger als 3 Sekunden gedrückt gehalten werden, kehrt der Temperaturregler automatisch in den normalen Betriebsmodus zurück. Um den Bereich der einstellbaren Temperaturen zu kennen, sich auf den Abschnitt 3 beziehen.


Zweimal die Taste  drücken, um aus den Temperaturprogrammiermodus auszutreten.


### 6.2.5. Drucktasten und

Durch das einmalige Drücken und Loslassen dieser Tasten, wird die eingestellte Temperatur von einer Einheit erhöht oder vermindert.

Wenn die Tasten gedrückt gehalten werden, wird die eingestellte Temperatur fortlaufend (zuerst langsam, dann immer schneller) erhöht oder vermindert.

## 6.2.6. „Out“-Anzeiger


Der Anzeiger  zündet sich jedesmal an, wenn die Temperatur der Backkammer unter der eingestellten Temperatur liegt, erlöscht, wenn die Backkammertemperatur den eingestellten Wert erreicht hat und zündet sich nochmal an, wenn die Backkammertemperatur von einem 1°C im Vergleich zur eingestellten Temperatur fällt.

Wenn der Anzeiger  an ist, zünden sich die Heizelemente der Backkammer laut den entsprechenden Leistungseinstellungen an.


## 6.2.7. Leistungsregler

Jede Backkammer verfügt über zwei Leistungsregler. Einer ist an den Heizelementen der Backofendecke angeschlossen, der andere an denen des Backofenbodens. Diese Regler erlauben die gleichförmige Wärmeverteilung im Inneren der Backkammer für ein gleichmäßiges Backen.


Jeder Leistungsregler steuert die Leistung des entsprechenden Heizelements durch die Einstellung der Zündzeit des Heizelements in einem Zyklus von 30 Sekunden.

Wenn der Leistungsregler auf Stufe 1 gestellt wird, bleibt das Heizelement für 3 Sekunden angezündet und für 27 Sekunden abgeschaltet (unter der Bedingung, daß der Anzeiger  an ist).

Falls der Leistungsregler auf Stufe 5 gestellt ist, bleibt das entsprechende Heizelement für 15 Sekunden angezündet und für 15 Sekunden abgeschaltet.

Wenn der Leistungsregler auf Stufe 10 gestellt ist, bleibt das entsprechende Heizelement immer angezündet (unter der Bedingung, daß der Anzeiger  an ist).

## 6.2.8. Kontroll-Leuchten der Backofendecke und des Backofenbodens

Die Kontroll-Leuchten der Backofendecke und des Backofenbodens zünden sich an, wenn der Anzeiger  angezündet ist und der entsprechende Leistungsregler sich in der Zündphase im Inneren des Einstellungszyklus befindet. Die Leuchten signalisieren, daß das entsprechende Heizelement tatsächlich angezündet ist.


LEISTUNGSEINSTELLUNG	Stufen	Einschaltzeit in Sekunden	Abschaltzeit in Sekunden
	1	3	27
	2	6	24
	3	9	21
	4	12	18
	5	15	15
	6	18	12
	7	21	9
	8	24	6
	9	27	3
	10	30	0

## 6.3. Fehlermeldungen

### 6.3.1. Thermopaar kurzgeschlossen

Wenn das Thermopaar kurzgeschlossen ist, erscheint die Meldung “---” auf der Anzeige °

### 6.3.2. Thermopaar abgeschaltet

Wenn das Thermopaar abgeschaltet oder unterbrochen ist, erscheint die Meldung “EEE” auf der Anzeige °

Die gleiche Fehlercode erscheint auch wenn die Temperatur der Backkammer höher ist, als die einstellbare Maximaltemperatur.


## 7. GEBRAUCH

### 7.1. Vorbereitung vor dem Gebrauch



Wenn das Gerät eben installiert oder für einige Tage nicht verwendet worden ist, soll es vor seinem Gebrauch für die Bearbeitung von Lebensmitteln laut den im Abschnitt 8 angegebenen Hinweisen ganz gereinigt werden, um Produktreste, Anhäufungen von Staub und anderen Substanzen zu entfernen, die die Lebensmittel verunreinigen könnten.

### 7.2. Einschalten der Schalttafel


Den Leuchtschalter  einschalten: die Schalttafel wird eingeschaltet und die Einstellungen können durchgeführt werden, auch wenn die Backkammer noch aus ist.

### 7.3. Einstellungen

Die gefragte Temperatur durch die Tasten ,  und  einstellen (siehe Abs 6.2.3.).

Die Leistung der Heizelemente der Backofendecke  und des Backofenbodens  einstellen.

### 7.4. Backstart

Jetzt den Leuchtschalter  einschalten: die Temperatur fängt kurz an, zu steigern. Wenn Sie die Höchsttemperatur eingestellt haben, wird sie vom Backofen in 40-45 Minuten erreicht.

### 7.5. Einschieben

## ACHTUNG

Wenn die Backkammer auf Betriebstemperatur ist, erreichen das Türglas, die metallischen Teile der Tür und andere umliegende Teile gefährliche Temperaturen. Das Symbol  warnt vor dieser Gefahr.

### 7.6. Allgemeine Hinweise für ein optimales Backen

Für die Lebensmittel im allgemeinen können keine genaue Temperatur und Backzeit angegeben werden, weil diese von der großen Veränderlichkeit der Produkteigenschaften abhängen.

Was Pizza und ähnliche Produkte im einzelnen betrifft, hängen die Backzeit und die Temperatur von der Teigform- und Dicke und von der Menge der Zutaten ab, die auf seine Oberfläche abgelegt werden.

Jedenfalls empfehlen wir Ihnen, einige Prüfungen ab einer Temperatur von 250-300°C zu machen (besonders wenn Sie dieses Backofenmodell nie verwendet haben) und die folgenden Punkte in Betracht zu ziehen:

- 1) Auf niedrigeren Temperaturen hat man normalerweise ein besseres, mehr verdauliches Produkt, der Backofen unterzieht sich keinem Stress und dauert länger, die Backzeit muss aber verlängert werden.
- 2) Auf höheren Temperaturen ist es schwierig, ein gleichmäßiges Backen zu haben, die notwendige Backzeit wird aber vermindert.
- 3) Nach dem Einschieben des Produktes ist ein Temperaturrückgang auch von 20-30°C ganz normal. Dies soll nicht als eine Beschränkung der Backofenleistungsfähigkeit betrachtet werden, sondern als ein nützlicher Hinweis, dass am Backstart die Verdampfung des vom rohen Produkt enthaltenen Wassers eine große Wärmemenge abführt.

Es ist jedenfalls möglich, eine höhere Temperatur einzustellen, die den gewünschten Wert beim Einschoben erreichen wird. Bei Verwendung des Backofens bis auf seine maximale Leistungsfähigkeit, fängt die Temperatur an, zu steigen.

4) Der Richtwert der maximalen Produktionskapazität des Backofens wird in Kilos pro Stunde ausgedrückt (Abschnitt 3.). Bei der Überschreitung dieser maximalen Kapazität kann die Backkammertemperatur auch von mehr als 20-30°C sinken. In diesem Fall ist es notwendig, die übermäßige Produktmenge aus dem Backofen zu ziehen und auf das nächste Einschoben warten, bis die Temperatur wiederhergestellt worden ist.

5) Wenn das Dampfablassventil ganz geschlossen ist, tritt der Dampf von unten der Einschiebetür aus und die Produkte (Pizzainsbesondere) bleiben zu feucht. Durch das komplette Öffnen des Ventils, trocknen sich die Produkte zu viel und die Leistungsfähigkeit des Backofens ist niedriger. Für das Backen von Pizza können Sie mit dem zu einem Drittel geöffneten Ventil probieren.

## 7.7. Ausschalten

Am Ende jedes Arbeitstages, schalten Sie den Leuchtschalter  aus.

Beim längerem Stillstand (z.B. wegen der Sommerferien) wird es empfohlen, den Hauptschalter am Einspeisungsfeld auszuschalten.

## 8. 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 zurückgebrachten Gerät erfolgen, nachdem die Spannungsversorgung durch die Betätigung des am Einspeisungsfeld montierten Schalters abgeschaltet worden ist.

### 8.1. Reinigung der eventuellen sichtbaren Teile



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.



Die Verwendung von abrasiven Reinigungswerkzeuge (abrasiven Schwämmen und dergleichen) ist abgeraten, da diese den Glanz der Edelstahlteile und der Gläser auf die Dauer entfernen. Die verschiedenen, abnehmbaren Teile sollten immer gereinigt werden, bevor die Produktreste trocken werden.

### 8.2. Reinigung der eventuellen Teile aus feuerfestem Material (Schamottesteine)

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



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




Keine zu abrasiven Reinigungswerkzeuge verwenden, da das feuerfeste Material zerbrechlich ist und kann splintern oder sogar brechen.

## 8.3. Reinigung der Ofenbackkammer

Zur Reinigung der Backkammer aus Edelstahl oder aus aluminiumüberzogenem Blech einen weichen, befeuchteten Schwamm, eventuell mit einem leichten, nicht abrasiven Reinigungsmittel verwenden, darauf passend, dass dieses auf den feuerfesten Oberflächen nicht fällt.


Im Falle von ansehnlicher Fettablagerung, diese zuerst mit einer Spachtel zart entfernen.


 Keine abrasive oder korrosive Reinigungsmittel verwenden, die den Edelstahl mattieren und den Schutzschicht des aluminiumüberzogenen Blechs entfernen könnten, das Blech schnell rostig machend.

 Keine Wasserstrahle verwenden: das Wasser kann in die Schalttafel eindringen und diese beschädigen mit konsequenter Stromschlaggefahr und/oder unzeitigem Start.

## 8.4. Reinigung der Außenflächen

Zur Reinigung der Außenflächen aus Edelstahl und/oder lackiertem Blech der Schalttafeln einen weichen, befeuchteten Schwamm, eventuell mit einem leichten, nicht abrasiven Reinigungsmittel, verwenden.

 Keine abrasive oder korrosive Reinigungsmittel verwenden, die den Edelstahl und die Lackierung mattieren und später die Lackierung entfernen könnten, die Bleche schnell rostig machend.

 Keine Wasserstrahle verwenden: das Wasser kann in die Schalttafel eindringen und diese beschädigen mit konsequenter Stromschlaggefahr und/oder unzeitigem Start.

## 9. WARTUNG

### ACHTUNG

Diese Wartungsanleitung ist für den ausschließlichen Einsatz vom Personal bestimmt, das für die Installation und Wartung von Elektro- und Gasanlagen qualifiziert ist. Die von unqualifiziertem Personal durchgeführten Wartungsarbeiten können Schaden am Gerät, an Personen, Tieren und Sachen verursachen.

### ACHTUNG

Um Reparaturen und Prüfungen durchzuführen, müssen die festen Schutzdeckel in den meisten Fällen entfernt werden. Dies macht die stromführende Leitung zugänglich. Vor jeder Wartungsarbeit sich vergewissern, dass der Netzstecker des Geräts vom Einspeisungsfeld herausgezogen ist. Den Stecker derart positionieren, dass er während aller Wartungsarbeiten bei entfernten Festschutzdeckeln abgeschaltet ist.

#### 9.1. Ordentliche Wartungsarbeiten

##### 9.1.1. Auswechslung der Lampe

Den Netzstecker vom Einspeisungsfeld herausziehen.



Der Sitz der Lampe liegt in einer Backofenzone ohne Isolierung. Das bedeutet, dass der äußere Verschluss des Sitzes sehr hohe Temperaturen während des Backofenbetriebs erreicht. Die Auswechslung der Lampe muss daher nur beim kalten Backofen mit Hilfe der Schutzhandschuhen durchgeführt werden.

Die Schrauben, die der Lampenfassungshalter an der Backofenwand befestigen, lockern und den äußeren Verschluss des Lampensitzes entfernen. Da die Lampenfassung an diesem Verschluss befestigt ist, muss man aufpassen, dass die elektrischen Kabel nicht gerissen werden. Die Lampe muss durch eine neue, für Hochtemperaturen geeignete Lampe mit gleicher Leistung (75W) ausgewechselt werden.

Den Verschluss des Lampensitzes wieder einbauen, auf die richtige Positionierung der elektrischen Kabel aufpassend.

#### 9.2. Fehlermeldungen

Die Computersteuerung ist in der Lage, einige Betriebsstörungen zu erkennen. Weitere Details, siehe 6.3.

#### 9.3. Schaltplan

Die Abbildungen 10-1, 10-2, 10-3, 10-4, 10-5, 10-6 stellen die Schaltpläne der Backöfen Citizen 6 Modular und 9 Modular in den Ausführungen bei 400Vac 3-N, 230Vac 3 und 230Vac 1-N dar.

## 9.4. Anpassung den verschiedenen Versorgungsspannungen

### ACHTUNG

Um das Gerät den verschiedenen Versorgungsspannungen anzupassen, die anders sind, als die im Geräteschild angegebene Spannung, müssen die folgenden drei Änderungen durchgeführt werden:

- 1) Verkabelung der Drähte der Widerstände
- 2) Verkabelung der Schalttafelspeisung
- 3) Aufkleben des neuen Etiketts

Diese Änderungen aufmerksam durchführen, da sie äußerst wichtig sind, um das Gerät sicher zu halten.

#### 9.4.1. Verkabelung der Drähte der Widerstände

Den Stecker vom Einspeisungsfeld herausziehen. Die feste Schutzvorrichtung von der Schalttafel entfernen. Alle Drähte der Widerstände von den Fernschaltern trennen und sie laut den Abb.10-1, 10-2, 10-3, 10-4, 10-5, 10-6 nach Spannung und Modell wieder anschließen.

#### 9.4.2. Verkabelung der Schalttafelspeisung

Der Draht BLUE (blau) vom Fernschalter trennen und ihn laut den Abb. 10-1, 10-2, 10-3, 10-4, 10-5, 10-6 nach Spannung und Modell wieder anschließen.

#### 9.4.3. Aufkleben des neuen Etiketts

Ein unauslöschliches Etikett mit den neuen Angaben unter dem Seriennummerschild aufkleben. (Abb.5.3)

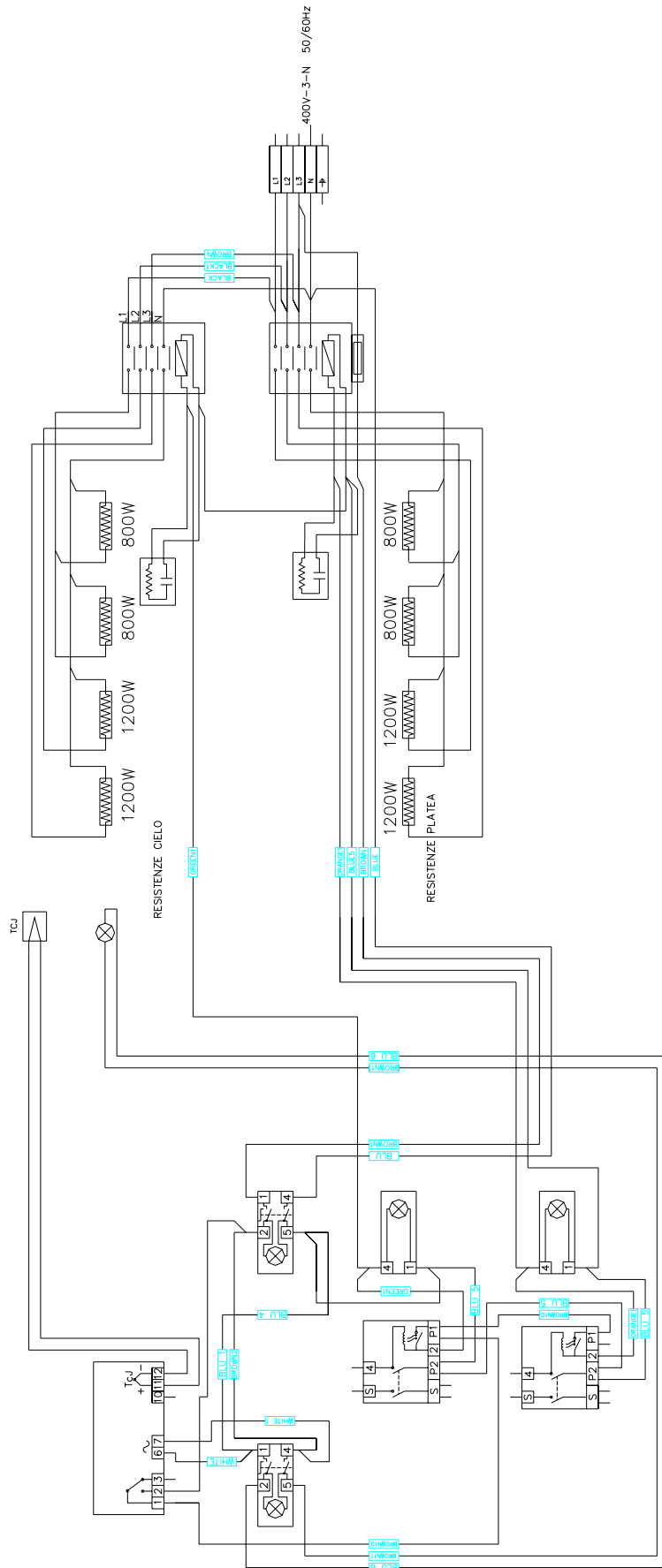
## 9.5. Explosionszeichnungen und Ersatzteilliste

Für schwierigere Eingriffe und im Bruchfall bitten wir Sie, uns zu kontaktieren.

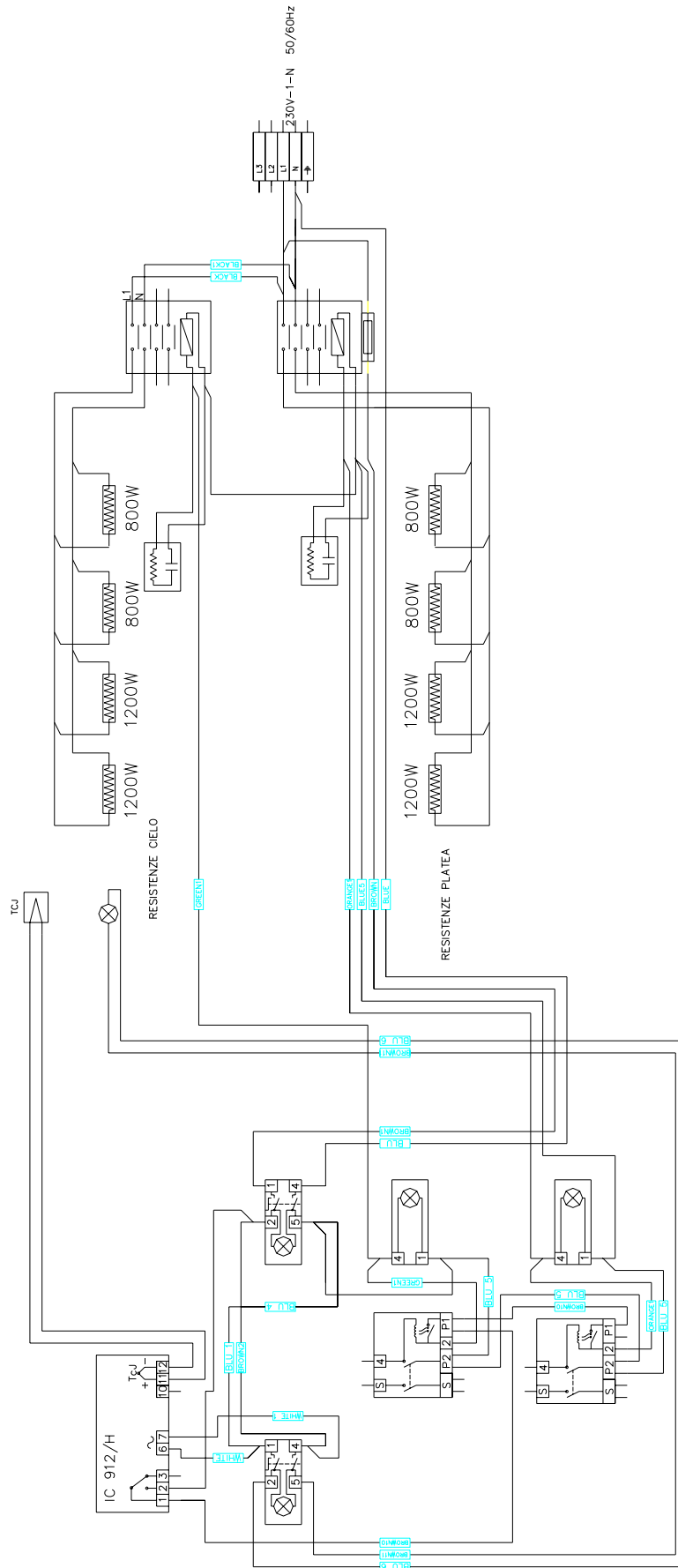
Um die Fehlersuche und den eventuellen Ersatz von beschädigten Teilen zu erleichtern, finden Sie eine Liste von Ersatzteilen und die Explosionsdarstellungen mit den Nummern, die sich auf die Teile der Liste beziehen.

Die Explosionszeichnungen Abb.10-7,10-8 Und TAB10.1 beziehen sich auf das Backmodul CIT 6 Modular; die Beziehungsdaten gelten auch für die anderen Ausführungen.

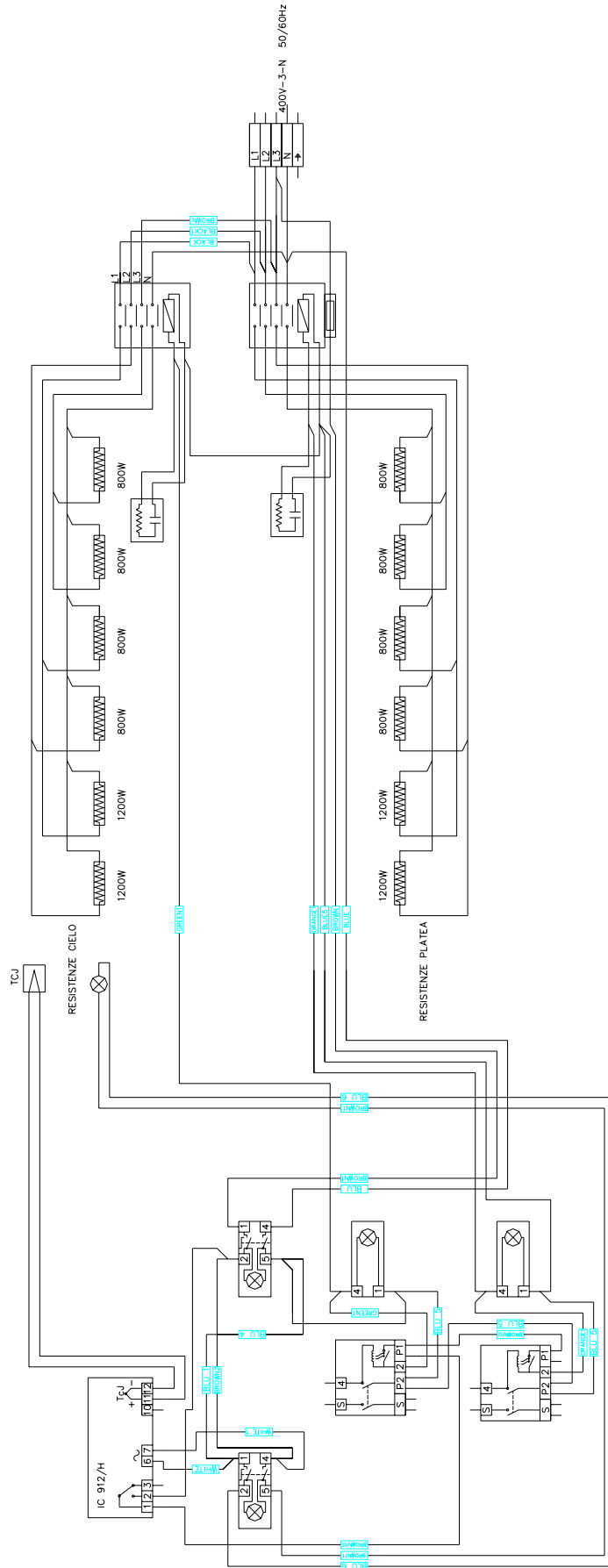


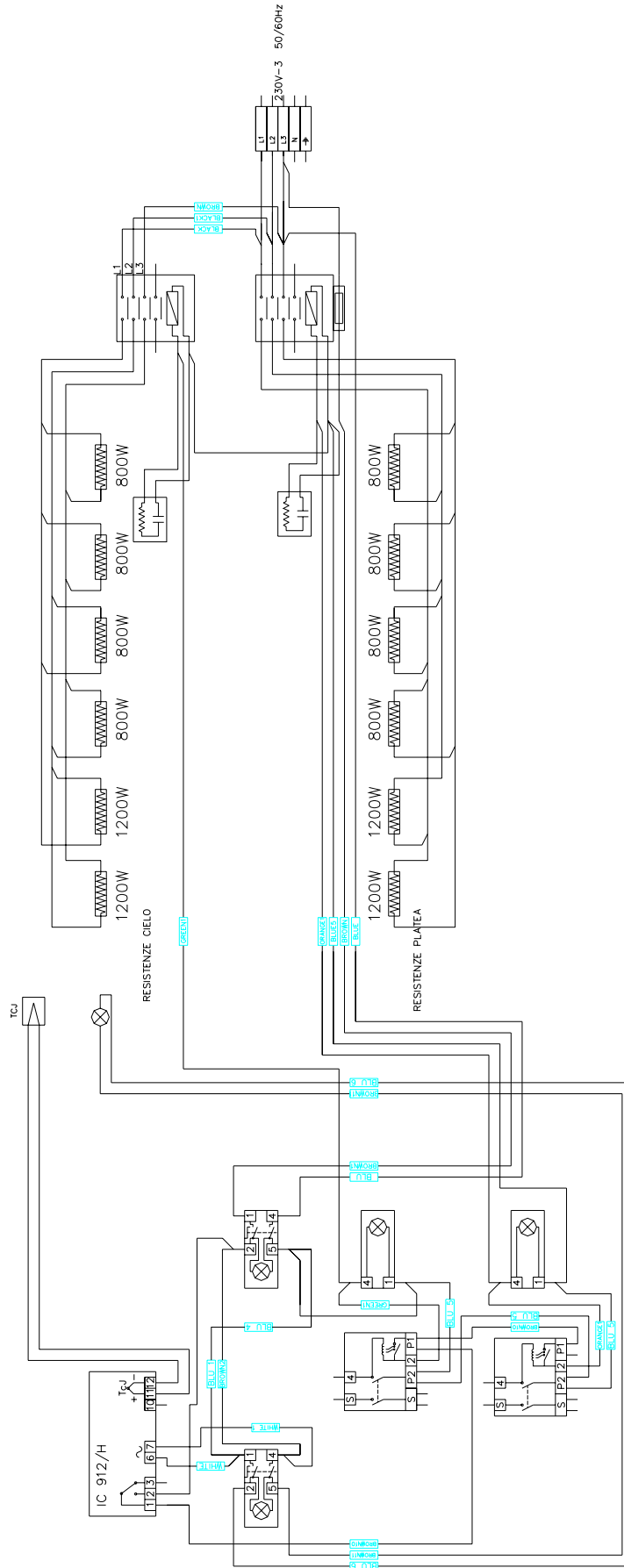




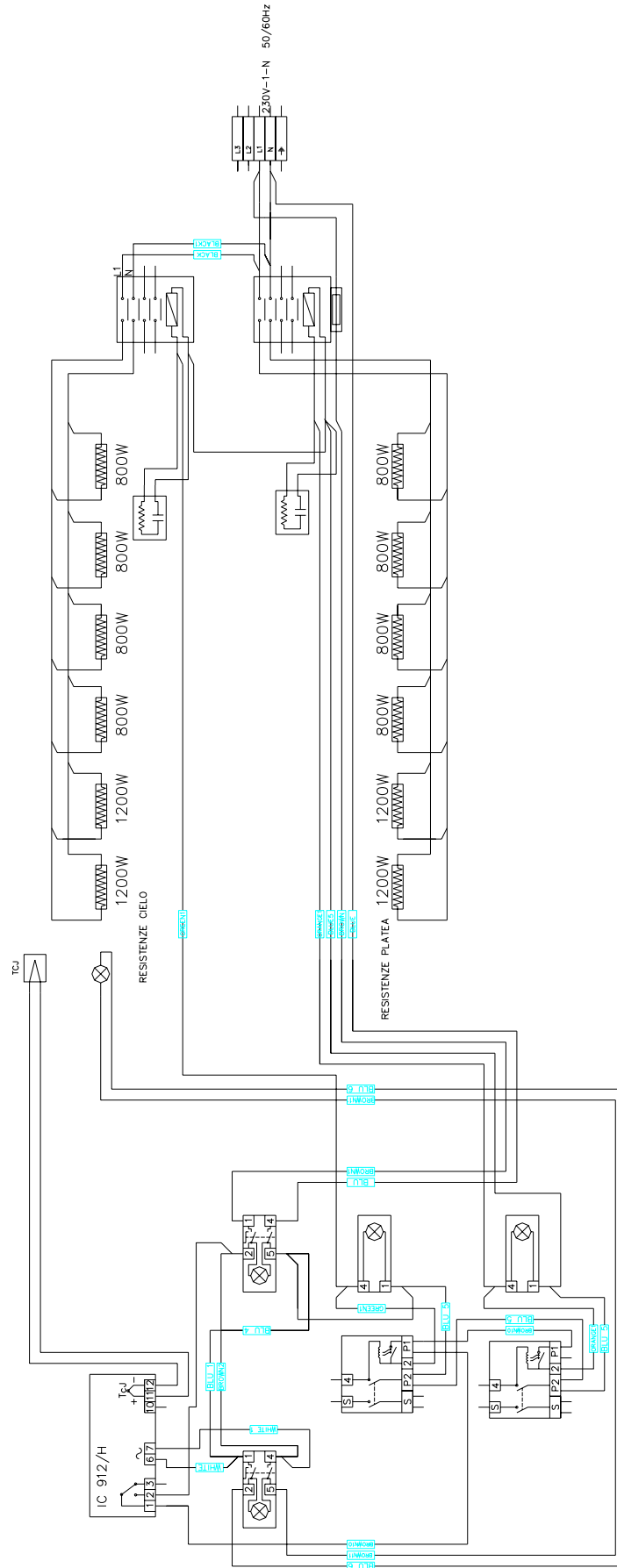


19 Abb.10-3 Schaltplan, Ausführung CIT. 6 Modular bei 230 Vac. 1-N





21 Abb.10-5 Schaltplan, Ausführung CIT. 9 Modular bei 230 Vac. 3



## 10. AUßERBETRIEBSETZUNG & VERSCHROTTUNG

Vor der Außerbetriebsetzung, der Stromanschluss und eventuelle andere Anschlüsse des Geräts abtrennen und die Module später mit Hilfe von passenden Handlings mitteln, wie Hubstaplern, Flaschenzügen, usw. verschieben. Bei der Verschiebung muß der Schwerpunkt berücksichtigt werden (Tab. 5.1.), der im Abschnitt MONTAGE (5) angegeben wird. Die Backöfen bestehen aus den folgenden Materialien: Edelstahl, lackiertem Blech, aluminiumüberzogenem Blech, Glas, keramischem Werkstoff, Gesteinswolle und elektrischen Teilen. Bei der Verschrottung müssen die Werkstoffe nach ihrem Typ laut den im Verschrottungsort geltenden Normen sortiert werden. Auf keinen Fall die Werkstoffe in der Umwelt zerstreuen.