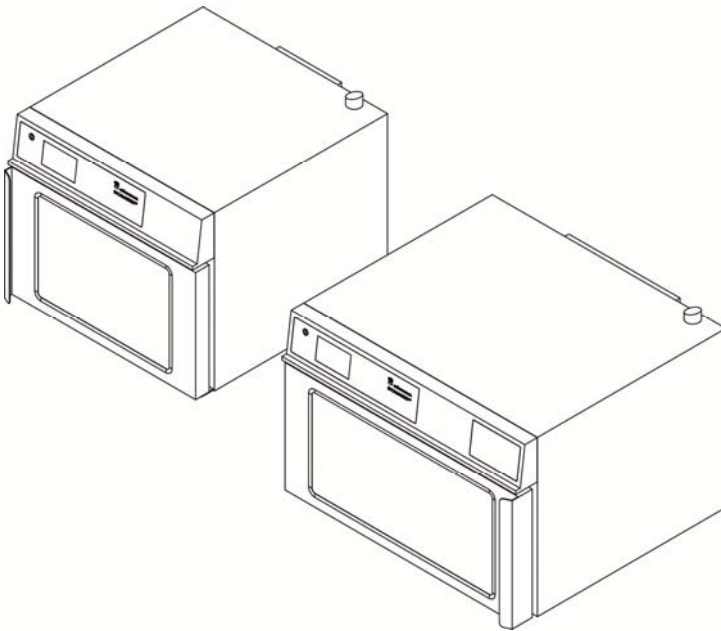


BACKMASTER

GRÖßEN: EB 30 ^{MT}, EB 30 XL ^{MT}

ENERGIEART: ELEKTRO



Original-Bedienungsanleitung

Technische Änderungen vorbehalten.
Vor Gebrauch aufmerksam lesen.
Für künftige Verwendung aufbewahren.

IMPRESSUM

Sie haben sich für einen Eloma Backmaster EB 30 ^{MT} bzw. EB 30 XL ^{MT} entschieden. Herzlichen Dank für Ihr Vertrauen. Bitte lesen Sie vor Inbetriebnahme die Installations- und Bedienungsanleitung vollständig durch und beachten Sie besonders die Sicherheitshinweise.

Eloma GmbH – Eine Bauchentscheidung
Otto-Hahn-Str. 10
DE - 82216 Maisach
Deutschland

T. +49 (0) 8141 395-0
F. +49 (0) 8141 395-130

Anwendungstipps und Rezepte finden Sie auf unserer Website www.eloma.com
Gerne können Sie auch unsere Anwendungsberatung kontaktieren:

T. +49 (0) 8141 395-150
E. application@eloma.com

Wir sind annähernd 24 Stunden täglich, 7 Tage die Woche, 365 Tage im Jahr für Sie erreichbar:

T. +49 (0) 8141 395-188
E. service@eloma.com

Gerne hilft auch unser Customer Service bei Fragen zu unseren Produkten:

T. +49 (0) 35023 63-888
E. sales@eloma.com

Informationen zu Sachmangelhaftungen und Garantie entnehmen Sie bitte unseren Allgemeinen Geschäftsbedingungen (AGB), zu finden auf unserer Website.



Geräte Typ:

Geräte Nr.:

Händler:

Installateur:

Datum:

Installiert am:

INHALTSVERZEICHNIS

1	Zu diesem Dokument	5
1.1	Inhalt und Zielgruppe	5
1.2	Bestimmungsgemäße Verwendung der Geräte	5
1.3	Umgang mit diesem Dokument	5
1.4	Gewährleistungs- und Haftungsausschluss	6
1.5	Aufbau der Warnhinweise und verwendete Symbole	7
1.6	Übersicht der verwendeten Geräteschilder	8
1.7	Verwendung von Abbildungen	9
1.8	Bauformen und Gerätebaugrößen	9
2	Sicherheit	10
2.1	Qualifikation des Bedienpersonals	10
2.2	Sicherheitshinweise	11
3	Betriebsbereitschaft	16
3.1	Backmaster EB 30 ^{MT} / EB 30 XL ^{MT} ein- und ausschalten	16
3.2	Tür öffnen/schließen und Gerät beschicken/entleeren	18
3.3	Türverschluss, Notentriegelung	19
3.4	Optionen und Zubehör	20
4	Gerätebeschreibung - Funktionsteile, Bedienung und Anzeigen	22
4.1	Charakteristik des Eloma Backmaster EB 30 ^{MT} und EB 30 XL ^{MT}	22
4.2	Funktionsteile EB 30 ^{MT} , EB 30 XL ^{MT}	23
4.3	Backen im Heißluftbetrieb	24
4.4	HACCP-Protokoll	25
4.5	USB-Schnittstelle	26
4.6	Grundeinstellung bearbeiten	28
5	Steuerungsaufbau und -bedienung	30
5.1	Hauptelemente der Bedienblende	30
5.2	Manuelles Backen	33
5.3	Programmschritte erstellen, auswählen und bearbeiten	36

6	Programm(e) verwalten	39
6.1	Bildschirm Programm(e) speichern	39
6.2	Bildschirm Programm(e) löschen	40
6.3	Programm(e) kopieren und duplizieren	42
6.4	Backprogramm(e) auswählen und starten	44
6.5	Wochenprogramm verwalten	46
6.6	„Gesicherter“ ASC-Modus (QuickModeASC) und ASC-Modus (Sonderprogramm)	48
6.7	Auswahl Zusatzfunktionen	55
6.8	Protokolle	57
7	Reinigung, Pflege und Wartung	58
7.1	Semi-automatische Reinigung	58
7.2	Wartungsintervalle	65
8	Behebung von Fehlern und Störungen	66
8.1	Mögliche Fehlerursachen und Behebung	66
8.2	Störungsmeldungen und Behebung	68
9	Entsorgung und Umweltschutz	69
10	Anlagen	70
10.1	Backempfehlungen (Beispiele)	70
10.2	Checkliste Einweisung/Betriebsstart	71
11	Wartungsvermerke / Notizen	73

1 ZU DIESEM DOKUMENT

1.1 INHALT UND ZIELGRUPPE

Diese Original-Bedienungsanleitung beschreibt die sichere Bedienung, Reinigung und Pflege des Ladenbackofens Backmaster EB 30 ^{MT} / EB 30 XL ^{MT} sowie Maßnahmen zur Fehlerbehebung und umweltgerechten Entsorgung.

Die Bedienungsanweisung richtet sich an Personen, die den Backmaster EB 30 ^{MT} / EB 30 XL ^{MT} bedienen, reinigen und pflegen.

1.2 BESTIMMUNGSGEMÄßE VERWENDUNG DER GERÄTE

Eloma-Ladenbacköfen sind ausschließlich für gewerbliche Zwecke bestimmt und dürfen nur zur thermischen Zubereitung und zum Backen von Lebensmitteln mit dem zum Gerät und zur Größe passenden Zubehör (Roste, Behälter, Bleche, Einschübe etc.) benutzt werden. Ausgenommen sind Lebensmittel, die leicht entflammbare bzw. brennbare Stoffe (z. B. Alkohol) enthalten. Der Backmaster darf unbeaufsichtigt betrieben werden.

1.3 UMGANG MIT DIESEM DOKUMENT

Die Original-Bedienungsanleitung gehört stets zum Lieferumfang des Gerätes und enthält Informationen und Anweisungen für die sichere Bedienung, Reinigung und Pflege des Backmasters EB 30 ^{MT} / EB 30 XL ^{MT} sowie Maßnahmen zur Fehlerbehebung.

- ▶ Die Bedienungsanleitung ist für das Bedien- und Reinigungspersonal stets zugänglich am Einsatzort aufzubewahren.
- ▶ Das Bedienpersonal muss vor Arbeitsbeginn die Bedienungsanleitung, insbesondere den Abschnitt „Sicherheitshinweise“, gelesen haben bzw. darüber informiert und belehrt worden sein.
- ▶ Diese Bedienungsanleitung muss während des Lebenszyklus des Gerätes aufbewahrt und im Falle eines Besitzerwechsels an den nachfolgenden Eigentümer übergeben werden. Andernfalls ist beim Hersteller bzw. Lieferanten ein neues Exemplar zu ordern.
- ▶ Jede vom Hersteller veröffentlichte Aktualisierung bzw. Ergänzung ist der Bedienungsanleitung beizufügen.
- ▶ Es wird empfohlen, zusätzliche Anweisungen einschließlich Aufsichts- und Meldepflichten zur Berücksichtigung betrieblicher Besonderheiten, z. B. hinsichtlich Arbeitsorganisation, Arbeitsabläufen oder eingesetztem Personal, zu ergänzen. Der Schaltplan befindet sich im Installationsraum.
- ▶ Sicherstellen, dass der Schaltplan stets im Installationsraum aufbewahrt wird.

1.4 GEWÄHRLEISTUNGS- UND HAFTUNGSAUSSCHLUSS

Das Gerät darf ohne Genehmigung des Herstellers/Lieferanten nicht technisch verändert werden, z. B. durch Umbau. Bei ungenehmigten technischen Veränderungen erlischt jeglicher Garantie- und Gewährleistungsanspruch. Außerdem ist die Gerätesicherheit nicht mehr gegeben. Gewährleistungs- und Haftungsansprüche bei Personen- und Sachschäden sind ausgeschlossen, wenn sie auf eine oder mehrere der folgenden Ursachen zurückzuführen sind:

- Nicht bestimmungsgemäße Verwendung des Backmasters
- Unsachgemäße Inbetriebnahme, unsachgemäße Bedienung oder fehlerhafte Wartung des Gerätes
- Fehler, die auf Nichtbeachten der Installations- und Bedienungsanleitung zurückzuführen sind.

Ausführliche Informationen zu Sachmangelhaftung und Garantie finden Sie in unseren Allgemeinen Geschäftsbedingungen (AGB).

1.5 AUFBAU DER WARNHINWEISE UND VERWENDETE SYMBOLE

Symbol	Erklärung
	Warnhinweis: Nach diesem Zeichen folgt ein Warnhinweis
1. 2.	Mehrschrittige Handlungsanweisung: Mehrere Handlungsanweisungen müssen in angegebener Reihenfolge ausgeführt werden.
	Einschrittige Handlungsanweisung: Genau eine Handlungsanweisung muss ausgeführt werden.
 	Auflistung mehrerer einschrittiger Handlungsanweisungen: Handlungsanweisungen können in beliebiger Reihenfolge ausgeführt werden.

Tab. 1: Erklärung der verwendeten Hinweise

Die Bedeutungen der verwendeten Piktogramme und Signalwörter sind in folgender Tabelle enthalten:

Symbol	Erklärung
	GEFAHR! Art und Quelle der Gefahr! Folge: Missachtung führt zum Tod.  Maßnahme, um Gefahr zu verhindern.
	WARNUNG! Art und Quelle der Gefahr! Folge: Missachtung führt zu schweren Verletzungen.  Maßnahme, um Gefahr zu verhindern.
	VORSICHT! Art und Quelle der Gefahr! Folge: Missachtung führt zu leichten Verletzungen.  Maßnahme, um Gefahr zu verhindern.
	HINWEIS Art und Quelle der Gefahr! Folge: Missachtung führt zu Sachschaden.  Maßnahme, um Gefahr zu verhindern.
	INFORMATION: Tipp zur Bedienung.

Tab. 2: Erklärung der verwendeten Symbole und Signalworte

1.6 ÜBERSICHT DER VERWENDETEN GERÄTESCHILDER

An allen Backmastern EB 30^{MT} / EB 30 XL^{MT} sind gut sichtbar Warn- und Hinweisschilder mit folgenden Bedeutungen angebracht:

Schild	Bedeutung
	GEFAHR! „Gefährliche elektrische Spannung!“
	WARNUNG! „Heiße Oberfläche bis 150°C!“
	WARNUNG! „Heiße Flüssigkeiten in Einschubbehältern!“
	GEFAHR! „Brandgefahr“
	WARNUNG! „Heißer Dampf kann austreten!“
	KENNZEICHNUNG „Anschluss Potentialausgleich“
 Name _____ Unterschrift _____	KENNZEICHNUNG „Erfolgte Geräteprüfung und Qualitätskontrolle“

Tab. 3: Übersicht der verwendeten Geräteschilder

1.7 VERWENDUNG VON ABBILDUNGEN



INFORMATION:
Abbildungen sind exemplarisch dargestellt und können vom gelieferten Ladenbackofen abweichen.

1.8 BAUFORMEN UND GERÄTEBAUGRÖßEN

Bezeichnung	Ausführung
EB 30 ^{MT}	3 Einschübe 440 x 350 mm
EB 30 XL ^{MT}	3 Einschübe 600 x 400 mm

Tab. 4: Übersicht Gerätegrößen und -versionen

2 SICHERHEIT

Alle Eloma-Geräte erfüllen die relevanten Sicherheitsstandards. Dadurch lassen sich aber nicht alle Restgefahren, wie sie z. B. durch Fehlbedienung entstehen können, ausschließen.

2.1 QUALIFIKATION DES BEDIENPERSONALS

Beim Betrieb des Backmasters muss das Bedienpersonal die regional jeweils geltenden Vorschriften kennen und einhalten.

Die Normen und Vorgaben, auf die häufig Bezug genommen wird, gelten in Deutschland.

Folgende Bedingungen müssen erfüllt sein:

- ▶ Sicherstellen, dass das Gerät nur von Personen bedient und gereinigt wird, die eine Einweisung, regelmäßige Schulungen und eine Sicherheitsunterweisung erhalten haben.
- ▶ Sicherstellen, dass der Backmaster EB 30 ^{MT} / EB 30 XL ^{MT} nur von Personen bedient und gereinigt wird, die die Betriebsanleitung des Ladenbackofens vollständig und aufmerksam gelesen haben bzw. über dessen Inhalt ausreichend unterwiesen wurden sowie die Sicherheitshinweise verstanden haben.
- ▶ Sicherstellen, dass folgender Personenkreis den Backmaster nur bedient, wenn eine Person mit den oben genannten Qualifikationen, diesen Personenkreis beaufsichtigt oder eine Einweisung gibt:
 - Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten,
 - Personen, die die oben genannten Qualifikationen nicht besitzen.
- ▶ Sicherstellen, dass Reparaturen und Wartungsarbeiten am Gerät nur von einem autorisierten Eloma-Servicepartner durchgeführt werden.

2.2 SICHERHEITSHINWEISE

2.2.1 VOR DEM BETRIEB UND BEI STÖRUNGEN



GEFAHR!

Personenschaden durch elektrischen Schlag!

- ▶ Nur funktionsfähige und unbeschädigte Backmaster in Betrieb nehmen.
- ▶ Geräte mit beschädigter Elektroleitung nicht in Betrieb nehmen. Beschädigte Elektroleitung umgehend von einem Eloma-Servicepartner austauschen lassen.
- ▶ Gehäuse nicht öffnen.
- ▶ Bei Betriebsstörung:
 - A) Backmaster von der Stromversorgung trennen (z. B. über externen Trennschalter) und gegen Wiedereinschalten sichern.
 - B) Gegebenenfalls bauseitigen Wasserhahn schließen.
- ▶ Sicherstellen, dass Reparaturen nur von einem autorisierten Eloma-Servicepartner und/oder qualifizierten Fachleuten durchgeführt werden.



WARNUNG!

Verletzungsgefahr durch herausfallende Teile!

- ▶ Lose Teile aus dem Backraum nehmen.



GEFAHR!

Wahrnehmung von Rauchentwicklung und Bränden!

- ▶ Bei Rauchentwicklung und im Brandfall
 - Energiezufuhr unterbrechen und Aufstellort sofort belüften.
 - Feuerwehr verständigen.
 - Fettbrände mit Feuerlöscher Brandklasse F löschen, nie mit Wasser. Andere Brände z. B. mit ABC-Löschers, CO₂-Löschers oder einem für die vorliegende Brandklasse geeigneten Löschmittel löschen.

2.2.2 WÄHREND DES BACKBETRIEBES



VORSICHT!

Quetschgefahr durch Öffnen und Schließen der Backraumtür!

- ▶ Sicherstellen, dass sich keine Person im Drehradius der Backraumtür befindet.
- ▶ Backraumtür vorsichtig schließen.



WARNUNG!

Verbrennungsgefahr durch heiße Oberflächen!

- ▶ Schutzkleidung (z. B. langärmelige Kleidung und Schutzhandschuhe) tragen.
- ▶ Einhängegestell oder Backbleche bei der Entnahme der Backgut nicht berühren.
- ▶ Türglas und Gehäuse nicht berühren.
- ▶ Rohre für Abluft, Abwasser etc. nicht berühren.



WARNUNG!

Verbrühungsgefahr durch heiße Flüssigkeiten!

- ▶ Schutzkleidung (z. B. langärmelige Kleidung und Schutzhandschuhe) tragen.
- ▶ Backraumtür vorsichtig schließen.
- ▶ Wenn Behälter mit Flüssigkeit oder sich während des Backens verflüssigendem Backgut gefüllt sind, dürfen keine höheren Einschubebenen benutzt werden als solche, bei denen der Bediener in den eingeschobenen Behälter schauen kann (empfohlene max. Einschubhöhe ca. 1,60 m von der Zugangsebene).



Abb. 1: Aufkleber Vorsicht! Heiße Flüssigkeiten in Einschubbehältern (wird mitgeliefert)



WARNUNG!

Verbrühungsgefahr durch Heißluft und heißen Dampf!

Beim Öffnen der Ladenbackofentür können Heißluft und heißer Dampf entweichen.

- ▶ Schutzkleidung (z. B. langärmelige Kleidung und Schutzhandschuhe) tragen.
- ▶ Backraumtür vorsichtig öffnen.



VORSICHT!

Kippgefahr durch kopflastige Beschickung des Gerätes!

- ▶ Einhängegestell gleichmäßig beschicken.



WARNUNG!

Brandgefahr durch brennbare Materialien, Verschmutzungen und Fettbeläge!

- ▶ Backgerät nicht mit Lebensmitteln beschicken, die leicht entzündliche Stoffe enthalten (z. B. Lebensmittel mit Alkohol).
- ▶ Sicherstellen, dass sich keine brennbaren Materialien über dem Backmaster befinden.
- ▶ Keine brennbaren Materialien, Gase oder Flüssigkeiten (z. B. Benzin) in der Nähe von Ladenbacköfen lagern.
- ▶ Keine leicht brennbaren Materialien über dem Backmaster anbringen.
- ▶ Ladenbacköfen regelmäßig reinigen und Reinigungshinweise beachten.
- ▶ Ladenbacköfen nicht in giftiger oder explosionsfähiger Atmosphäre betreiben.
- ▶ Bei Installation unter einer Haube: Haube während des Betriebs einschalten.



VORSICHT!

Sachschaden durch unsachgemäßen bzw. nicht bestimmungsgemäßen Gebrauch!

- ▶ Zubehör ordnungsgemäß in den Backraum einsetzen, um ein Platzen des Türglases zu verhindern.
- ▶ Sicherstellen, dass sich keine Gegenstände im Drehradius der Backraumtür befinden.
- ▶ Sicherstellen, dass die Umgebungstemperatur des Backmasters über +4 °C liegt.
- ▶ Nur USB-Speicher-Sticks auf Basis von Flash-Speicher anschließen.
- ▶ USB-Speicher-Sticks nicht mit Gewalt einsetzen.
- ▶ USB-Speicher-Sticks immer vor dem Lesen/Schreiben von Daten einsetzen und erst entfernen, wenn die Daten vollständig übertragen wurden.



VORSICHT!

Beschädigte Glasscheiben!

- ▶ Gerät nicht mit beschädigten Glasscheiben und defekter Backraumleuchte betreiben.
- ▶ Durch Glassplitter verunreinigtes Backgut entsorgen.



VORSICHT!

Sachschaden durch Überhitzung!

- ▶ Sicherstellen, dass Zuluftöffnung und Lüftungsschlitze frei und nicht verdeckt sind.
- ▶ Bereich zwischen den Gerätefüßen freihalten, um eine ausreichende Belüftung unter dem Backmaster sicherzustellen.

2.2.3 WÄHREND DER REINIGUNG



WARNUNG!

Verbrennungsgefahr durch heiße Oberflächen!

- ▶ Den Backmaster vor der Reinigung langsam abkühlen lassen.



WARNUNG!

Verätzungsgefahr durch Reiniger und Klarspüler!

Bei manueller Reinigung:

- ▶ Schutzkleidung (z. B. langärmelige Kleidung, Schutzhandschuhe und Schutzbrille) tragen.
- ▶ Sprühnebel des Reinigers und Klarspülers nicht einatmen.



VORSICHT!

Sachschaden durch unsachgemäße Reinigung!

- ▶ Gehäuse nicht mit einem Wasserstrahl, Dampfreiniger oder Hochdruckreiniger reinigen.
- ▶ Nur die vorgeschriebenen Reiniger und Klarspüler verwenden.
- ▶ Gehäuse nicht mit brennbaren Reinigern reinigen.
- ▶ Reinigungsintervalle einhalten.

2.2.4 HYGIENE



VORSICHT!

Gesundheitsgefahr durch unzureichende Hygiene!

- ▶ Reinigungsintervalle einhalten.
- ▶ Einhängestelle und Backzubehör vor Gebrauch reinigen.

2.2.5 WARTUNG



WARNUNG!

Brandgefahr durch unsachgemäße Wartung!

- ▶ Sicherstellen, dass Wartungsarbeiten nur von einem autorisierten Eloma-Servicepartner durchgeführt werden.
- ▶ Wartungsintervalle einhalten.
- ▶ Verhaltensregeln im Brandfall einhalten.

3 BETRIEBSBEREITSCHAFT

3.1 BACKMASTER EB 30^{MT} / EB 30 XL^{MT} EIN- UND AUSSCHALTEN



VORSICHT!

Kondensatbildung durch Wechsel der Umgebungstemperatur!

Beschädigung der Steuerelemente.

- ▶ Sicherstellen, dass die Umgebungstemperatur des Backmasters über +4 °C liegt.

3.1.1 GERÄT EINSCHALTEN

1. Bauseitigen Wasseranschluss öffnen bzw. prüfen, ob sich ausreichend Wasser im Tank befindet.
2. Taste **Ein/Aus** drücken.
Starteinstellung wird angezeigt.
Backmaster EB 30^{MT} / EB 30 XL^{MT} ist betriebsbereit.

3.1.2 GERÄT BEI KURZEN BETRIEBSPAUSEN AUSSCHALTEN

1. Taste **Ein/Aus** drücken.
Touchscreen-Anzeige erlischt.
2. Bauseitigen Wasseranschluss schließen.
3. Backraumtür öffnen.

3.1.3 MAßNAHMEN BEI STROMUNTERBRECHUNG BZW. -AUSFALL



INFORMATION:

Merkmale des Backmasters bei Stromausfall:

- Anzeige erlischt.
- Lüfterrad blei
- bt stehen.
- Heizung setzt aus.
- ▶ Bauseitigen Wasseranschluss schließen.
- ▶ Backraumtür öffnen.

HINWEIS

- ▶ Wenn die Stromversorgung wieder einsetzt, arbeitet der Backmaster im Standby-Modus. Weitere Anweisungen (Backprogramm fortsetzen oder beenden) werden auf dem Display angezeigt.



Abb. 2: Bildschirm nach unerwartetem Abschalten (z. B. Stromausfall)

3.2 TÜR ÖFFNEN/SCHLIEßEN UND GERÄT BESCHICKEN/ENTLEEREN

HINWEIS

- ▶ Vor Arbeitsbeginn Abschnitt 2 „Sicherheit“ und die speziellen Hinweise und Warnungen zur Kenntnis nehmen.
- ▶ Ausschließlich die vorgeschriebenen Behälter- und Blechgrößen verwenden.
- ▶ Auf sichere Arretierung der Einhängegestelle und sicheren Sitz der Behälter und Bleche achten.
- ▶ Behälter bzw. Blech immer waagrecht platzieren (gleiche Einhängehöhe links/rechts).
- ▶ Maximale Beladung beachten.
- ▶ Wenn Behälter mit Flüssigkeit oder sich während des Backens verflüssigendem Backgut gefüllt sind, dürfen keine höheren Einschubebenen benutzt werden als solche, bei denen der Bediener in den eingeschobenen Behälter schauen kann (empfohlene max. Einschubhöhe ca. 1,60 m von der Zugangsebene).
- ▶ Diese Behälter immer waagrecht entnehmen und möglichst mit Abdeckung bewegen.

3.2.1 ARBEITSABLAUF

- ▶ Blech bzw. Behälter in gewünschte Einschubebene schieben. Möglichst von unten beginnen.
- ▶ Backraumtür mit leichtem Druck schließen, Backprogramm startet automatisch mit dem ersten Backschritt.
- ▶ Tür kann während des Backprozesses jederzeit mit <Tür öffnen> geöffnet werden, um gegebenenfalls Ware neu zu beschicken.
 - Backprogramm wird unterbrochen.
 - Nach Einschieben der Ware Tür schließen.
 - Programm läuft an gleicher Stelle weiter.
- ▶ Am Programmende ertönt ein Signal, Tür öffnet automatisch (je nach Einstellung im Servicemenü).
- ▶ Signalton Ende Backprogramm bzw. die Zeitverzögerung der Türöffnung ist im Servicemenü einstellbar (Grundeinstellung = 3 s).
- ▶ Blech bzw. Behälter entnehmen.

3.3 TÜRVERSCHLUSS, NOTENTRIEGELUNG



INFORMATION:

- ▶ Der Backmaster ist mit einem automatischen Türverschluss ausgestattet.

Die Tür kann während bzw. nach dem Betrieb mit der Sensortaste **Tür öffnen** geöffnet werden.



VORSICHT!

Verbrennung der Haut bzw. Verbrühung von Haut und Augen!

Durch das selbständige Öffnen der Tür nach oder während des Backvorgangs.

- ▶ Schutzbrille und Schutzhandschuhe tragen.

HINWEIS

- ▶ Bei einem Defekt, einem Stromausfall oder wenn das Geräte stromlos ist, kann die Tür problemlos mechanisch geöffnet werden.
- ▶ Unterhalb der Tür, befindet sich im Bereich der Griffseite die Notentriegelung.
- ▶ Notentriegelung nach unten drücken, die Tür springt auf.

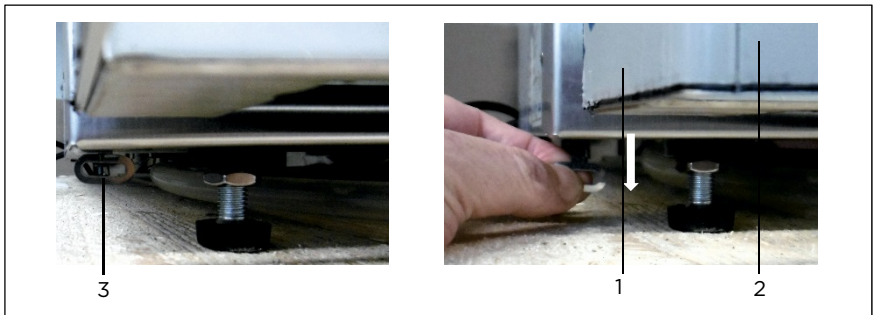


Abb. 3: Notentriegelung des Türverschlusses

- 1 Griff
- 2 Tür
- 3 Notentriegelung

3.4 OPTIONEN UND ZUBEHÖR

3.4.1 GERÄT MIT WASSERTANK (OPTION)



INFORMATION:

- ▶ Bei Geräten mit Wassertank kann das Gerät manuell mit Wasser befüllt werden.
- ▶ Der Wassertank hat ein Fassungsvermögen von ca. 2 l.
- ▶ Der Wassertank befindet sich im Kopfteil des Gerätes rechts, neben der Steuerung.
- ▶ Nachfüllmeldungen erscheinen jeweils bei 30%, 15%, 10% und 5% der Tankfüllmenge auf dem Bildschirm.



Zum Öffnen hier drücken



Wassertank

Abb. 4: Entnahme Wassertank

Ablauf Befüllen des Wassertanks

1. Den Wassertank aus dem Gehäuse herausnehmen.
2. Durch kräftiges Drücken der Klappe in der Bedienblende öffnet sich diese.
3. Wassertank am Griff kurz nach oben drücken und dann gerade herausziehen.
4. Deckel öffnen und Wassertank bis zur Markierung mit Wasser füllen.



INFORMATION:

- ▶ Stellen Sie den Tank auf einer waagerechten Fläche ab.
5. Verschließen Sie nach dem Befüllen den Wassertank bis der Wassertankdeckel einrastet.
 6. Schieben Sie den Wassertank bis zum Anschlag in den dafür vorgesehenen Platz.
 7. Klappe in der Bedienblende schließen. Backmaster ist betriebsbereit.

HINWEIS

Beschädigung durch fehlerhaften Einbau des Wassertanks!

- ▶ Wassertank nur mit geschlossenem Deckel einschieben.
- ▶ Nur enthärtetes Wasser einfüllen.
- ▶ Darauf achten, dass kein Schmutz in den Wasserbehälter gelangt.

3.4.2 VERWENDUNG EINER KONDENSATIONSHAUBE

Für die Eloma Backmaster ist optional eine Kondensationshaube erhältlich, die vollautomatisch vom Ladenbackofen angesteuert wird.

Dämpfe und Wrasen werden während des Backens über luftgekühlte Plattenkondensatoren auskondensiert.



INFORMATION:

Weitere Optionen (z. B. Gestelle, Mixgestelle, Konsolen) sind erhältlich.

3.4.3 INSTALLATION KOMMUNIKATION PROCONNECT



INFORMATION:

Das Gerät muss sich im Standby-Modus befinden. Andernfalls Gerät ausschalten.

1. Kommunikationsverbindung herstellen zwischen PC und Backmaster
 - als Point-to-Point-Verbindung (LAN) mit dem entsprechenden Verbindungskabel.
 - durch Anschluss eines USB-Sticks.
2. Geräteadresse im ProConnect auf die Geräteadresse des Backmasters einstellen:
 - Menü/Einstellungen/Geräteadresse
3. Zutreffenden Anschluss in ProConnect-Geräteeeigenschaften auswählen, ggf. vorher neues Profil anlegen.



INFORMATION:

- ▶ In den Einstelldialogen für Geräteadresse und Schnittstelle besteht die Möglichkeit die Kommunikation zu testen.
- ▶ Weitere Informationen der Anleitung ProConnect zu entnehmen.

3.4.4 VERNETZUNG MIT EINEM KÜCHEN- BZW. BACKLEITSYSTEM

Die Vernetzung über ein Küchen- bzw. Backleitsystem ist unter bestimmten Hard-/Software-Voraussetzungen möglich.

- ▶ Bitte Kontakt mit Eloma-Kundenservice aufnehmen.

4 GERÄTEBESCHREIBUNG - FUNKTIONSTEILE, BEDIENUNG UND ANZEIGEN

4.1 CHARAKTERISTIK DES ELOMA BACKMASTER EB 30^{MT} UND EB 30 XL^{MT}

Die Funktion des Backmasters EB 30^{MT} bzw. EB 30 XL^{MT} als Elomas multifunktionaler Ladenbackofen zeichnet sich durch eine einzigartige Gleichmäßigkeit bei Konsistenz und Oberflächenbräune des fertigen Backgutes aus, da er die Möglichkeit bietet, Backgüter mit dem jeweils optimalen Backklima zuzubereiten. Für das gewünschte Backverfahren kann Temperatur und Schwadenmenge beliebig variiert und abgestimmt werden.

Einfache Bedienung und hochwertige Verarbeitung – diese Kombination ist unser Erfolgsrezept für ein langlebiges Produkt. Mit Hilfe von Climatic®^{MT} können die Backtemperatur gradgenau zwischen 30 °C und 250 °C sowie die Schwadenmenge zwischen 10 – 1000 ml bzw. in Sekunden (abhängig von der Einstellung im Servicemenü) eingestellt werden.

Zum Einsatz kommt der Backmaster u. a. in Restaurants, Groß- und Vorbereitungsküchen, Tankstellen und Kantinen. Der Variantenreichtum bei Aufstellung und Kombination mit gleichen und anderen Geräten stellt einen weiteren Vorteil dar. Das Backen ist programmierbar und kann mit einer großen Palette von Zusatz- und Sonderfunktionen ergänzt oder kombiniert werden. Die integrierte mittels Touchscreen leicht zu bedienende Steuerung mit einer Auswahl voreingestellter Backprogramme und einer Vielzahl von Mess-, Diagnose- und Sicherheitsfunktionen ermöglicht stets ein optimales Backergebnis.

4.2 FUNKTIONSTEILE EB 30^{MT}, EB 30 XL^{MT}

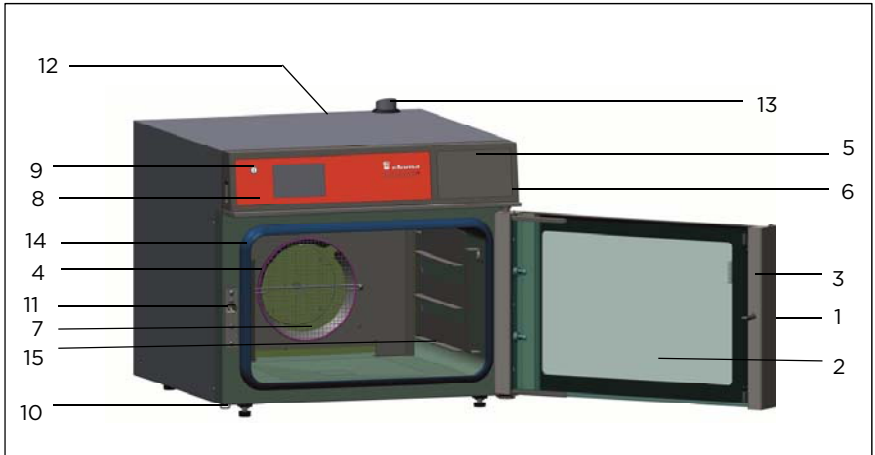


Abb. 5: Hauptkomponenten EB 30^{MT}, EB 30 XL^{MT} (hier Rechtsanschlag)

- 1 Türverschluss und Türgriff
- 2 Innenscheibe
- 3 Backraumtür
- 4 Backraum
- 5 Wassertank (Option - siehe Abschnitt 3.4.1)
- 6 USB-Anschlussbuchse (seitlich an Bedienblende)
- 7 Lüfterrad, Heizkörper mit Schutzgitter
- 8 Bedienblende mit Touch-Display
- 9 Taste Ein/Aus
- 10 Notentriegelung (siehe Abschnitt 3.3)
- 11 Türarretierung
- 12 Zuluftöffnung (auf der Geräterückseite)
- 13 Abluftrohr
- 14 Türdichtung
- 15 Einhängegestell rechts/links

4.3 BACKEN IM HEIßLUFTBETRIEB

4.3.1 BACKEN MIT TROCKENLUFT

Bei Heißluftbetrieb mit trockener Luft kann gebacken werden. Diese Betriebsart eignet sich für die Zubereitung von Backgut, das knusprig und gebräunt sein soll.

4.3.2 BACKEN MIT FEUCHTE

Bei Heißluft mit Befeuchtung kann das Backgut mit heißer Luft gebacken werden. Die Luft wird zeitweise befeuchtet.

4.4 HACCP-PROTOKOLL

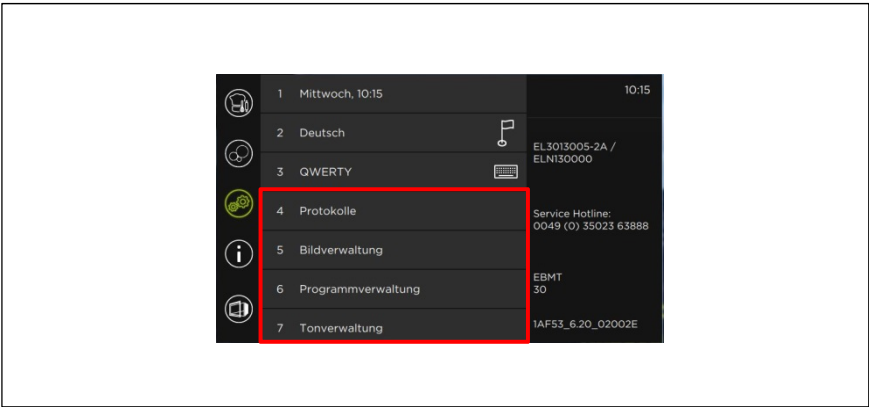


Abb. 6: Mögliche Verzeichnisse für den externen Datentransfer

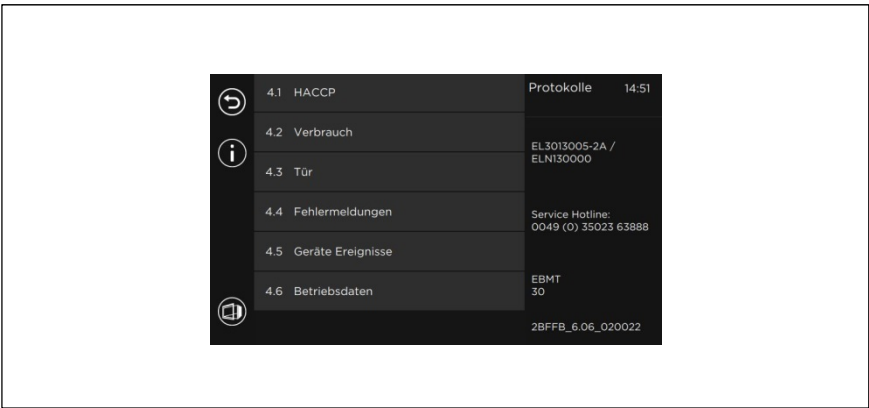


Abb. 7: Protokolle zum Upload

Während des Betriebs werden alle Backdaten eines Backprogramms als HACCP (**H**azard **A**nalysis and **C**ritical **C**ontrol **P**oints)-Protokoll gespeichert. Das HACCP-Protokoll kann am Gerät angezeigt, über einen USB-Stick oder via LAN (Option) auf einen externen Computer übertragen und mittels ProConnect ausgewertete und gedruckt werden.

4.5 USB-SCHNITTSTELLE

Die USB-Schnittstelle dient zum Übertragen des auszulesenden Speicherinhaltes auf einen externen USB-Stick (Flash Speicher). Umgekehrt können vom Anwender auch Software Updates bzw. Backprogramme in den Speicher des Backmasters übertragen werden.
Nur aktiv, wenn USB-Stick angeschlossen ist.



INFORMATION:

►

Um eine erfolgreiche Übertragung der Daten (Backprogramme, Bilder, Töne) zu gewährleisten, darf während des Geräte-Uploads oder -Downloads via USB der aktuelle Bildschirm nicht geändert werden!

►

Die Masken zum Upload/Download von Programmen, Bildern und Tönen sind ähnlich aufgebaut.

4.5.1 TRANSFER GERÄT ZU USB



Abb. 8: Maske zum Up-/Download über Programmverwaltung

Pos.	Symbol	Benennung/Funktion
1		Daten auf Backmaster
2		Daten auf USB-Stick

Pos.	Symbol	Benennung/Funktion
3		Liste vorhandener Backprogramme (Bilder, Töne) ▶ Durch Anklicken des Markierungskastens (grün) erfolgt die Aktivierung.
4		Felder Upload/Download
5		Felder Alle markieren / Markierungen entfernen
6		Feld Backprogramm löschen

Tab. 5: Symbole für Maske externer Datentransfer

Folgende Daten können vom Backmaster auf den USB-Stick kopiert werden. Diese Daten können auch mit der Eloma-Software ProConnect ausgewertet bzw. bearbeitet und gedruckt werden.

- Backprogramme
- Protokolle (HACCP, Fehlerlisten, Log-Dateien)

4.5.2 TRANSFER USB ZU GERÄT

Zum Backmaster können über die jeweilige Verwaltungsmaske

- Backprogramme
- Bilder
- Töne

übertragen werden (siehe Abb. 4 und Tab. 5).

4.6 GRUNDEINSTELLUNG BEARBEITEN

Der Backmaster wird mit einer länderspezifischen Grundeinstellung ausgeliefert. Die Grundeinstellungen können vom Anwender über den Bildschirm Einstellungen/Service verändert werden.

4.6.1 GRUNDEINSTELLUNGSPARAMETER

Im Menü *Einstellungen/Service* können die folgenden Parameter geändert werden:

- Tag und Zeit
- Anwendersprache
- Tastaturlayout
- Protokolle und Betriebsdatenerfassung (BDE)

4.6.2 ÄNDERUNG DER GRUNDEINSTELLUNG

Für die Änderung der Grundeinstellungen sind die folgenden Zugangsdaten erforderlich:

- Passwort: „1234“ oder „asdf“

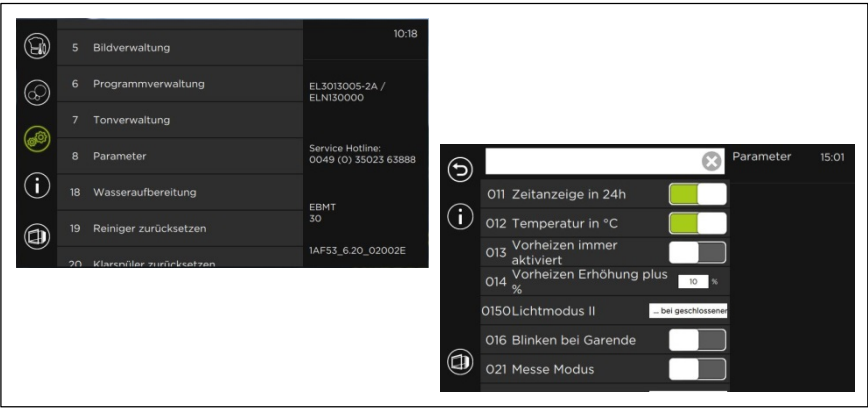


Abb. 9: Ablauf zur Änderung der Parametereinstellungen

Unter anderem folgende Parameter können geändert werden:

1. Darstellungsformat der Uhrzeit:
 - 24 Stunden
 - 12 Stunden mit AM/PM
2. Einheit der Temperaturangaben
 - °C
 - °F
3. Vorheizen EIN
4. Beleuchtung
5. Messe-Modus
6. Sound-Einstellungen
 - PreHeat-Ende
 - Programm-Ende
 - Multi Baking/Slot Ende
 - Multi Baking/Slot Start
 - Schritt-Ende

5 STEUERUNGS-AUFBAU UND -BEDIENUNG

5.1 HAUPTELEMENTE DER BEDIENBLENDE



Abb. 10: Elemente der Bedienblende

- 1 EIN/AUS-Taste
- 2 Touchscreen-Panel
- 3 Anschluss für USB-Stick

EIN/AUS-Taste

Backmaster EB 30^{MT} / EB 30 XL^{MT} ein- bzw. ausschalten (Folientaste)

Touchscreen

Anzeige, individuelle Menüauswahl und Eingabebestätigung durch Betätigen der entsprechenden Icons/Buttons und Bedienung mittels Climatic®MT-Monitor.

Anschluss für USB-Stick

Übertragung von Daten vom/zum Gerät

5.1.1 STARTEINSTELLUNGEN



Abb. 11: Backmaster ist in Betriebsbereitschaft

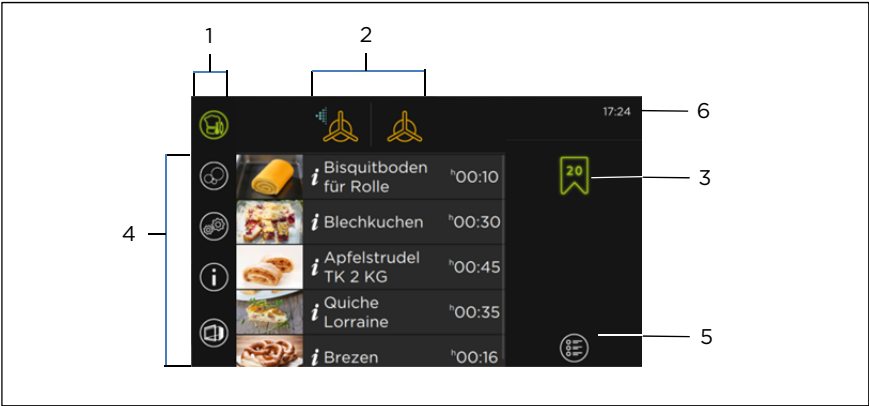


Abb. 12: Startanzeige Backen

Pos.	Symbol	Benennung/Funktion
1		Hauptmenü
		Feld Backmenü Start-Oberfläche
		Feld Manuelle Reinigung

Pos.	Symbol	Benennung/Funktion
		Feld Einstellungen und Service Start-Oberfläche
		Feld Eloma-Information Start-Oberfläche
		Feld Manuelles Tür öffnen Start-Oberfläche
2		Feld Backen mit Beschwadung
		Feld Backen ohne Beschwadung
3		Feld Last*20 Zeigt die letzten 20 gewählten Backprogramme
4		Backprogramme Aufblenden der Aktionszeile nach Anklicken
a		Foto vom Backgut (optional)
b	Baguette	Bezeichnung des Backgutes
c	^h 00:12	Gesamtbackzeit
5		Feld Programmliste
6	08:41	Aktuelle Uhrzeit

Tab. 6: Start-Anzeige

5.2 MANUELLES BACKEN

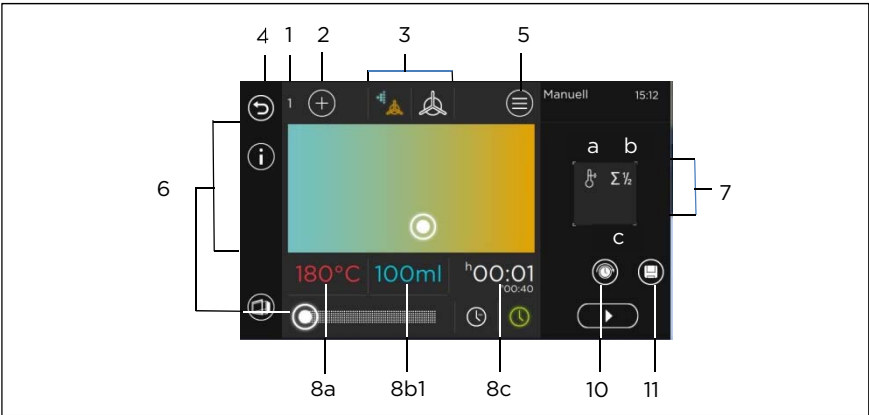


Abb. 13: Backen mit Beschwädung

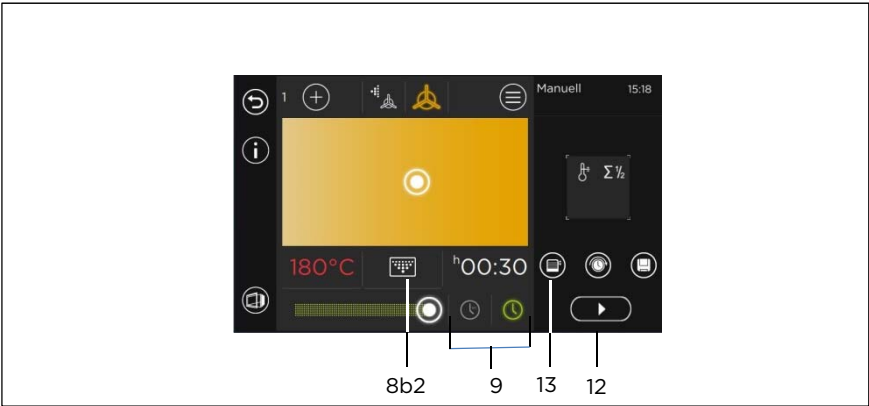
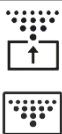


Abb. 14: Backen ohne Beschwädung

Pos.	Symbol	Benennung/Funktion
1	1	Anzahl der Backschritte
2		Feld Backschritt hinzufügen ► Neuen Backschritt nach aktuell angezeigtem Backschritt hinzufügen.
3		Betriebsart Backen

Pos.	Symbol	Benennung/Funktion
a		Feld Backen mit Beschwädung
b		Feld Backen ohne Beschwädung
4		Feld Zurück
5		Feld Schritübersicht ▶ Anzeige der Programmschritte
6		Climatic® ^{MT} Monitor und Schieberegler ▶ Durch Schieben des Cursors im Climatic® ^{MT} Monitor bzw. am Schieberegler werden folgende Einstellungen geändert: - Bei Betriebsart Backen mit Beschwädung: Soll-Temperatur und Beschwädung - Bei Betriebsart Backen ohne Beschwädung: Soll-Temperatur
7		Zusatzfunktionen ▶ Angewählte Zusatzfunktionen sind grün hervorgehoben.
a		Feld Vorheizen ▶ Vorheizen wird aktiviert.
b		Feld Halbe Belegung ▶ Geringerer Energieverbrauch bei geringerer Belegung, wenn aktiviert.
8		Parametereinstellungen
a	180°C 356°F	Temperatur (in °C bzw. °F) ▶ Backtemperatur einstellen.
b1	100ml	Feld Beschwädung ▶ Beschwädung (in ml oder sec) einstellen. Nur bei Betriebsart Backen mit Beschwädung!
b2		Feld Zuluft ▶ Zuluft öffnen/schließen. Nur bei Backen ohne Beschwädung!

Pos.	Symbol	Benennung/Funktion
c		Feld Back- bzw. Ruhezeit
	^h 00:01	▶ Backzeit des ausgewählten Backschritts einstellen.
	^m 00:40	▶ Ruhezeit bei Backen mit Beschwadung einstellen.
9		Feld Ruhezeit
		▶ Ruhezeit in Sekunden einstellen.
		Feld Backschritt
		▶ Backschritt über Backzeit steuern.
10		Feld Zeitvorwahl
		▶ Auswahlfenster <i>Zeitvorwahl</i> öffnen. Nur vor dem Programmstart verfügbar!
11		Feld Speichern
		▶ Zum Bildschirm <i>Speichern</i> wechseln. Nur vor dem Programmstart verfügbar!
12		Feld START
		▶ Backprogramm starten. Nur vor dem Programmstart verfügbar!
13		Feld Multi Baking
		▶ Einschrittige Programme mit gleichen Einstellungen für Mehrfachbetrieb auswählen.

Tab. 7: Einstellung manuelles Backen

5.3 PROGRAMMSCHRITTE ERSTELLEN, AUSWÄHLEN UND BEARBEITEN

5.3.1 PROGRAMMSCHRITTE GENERIEREN

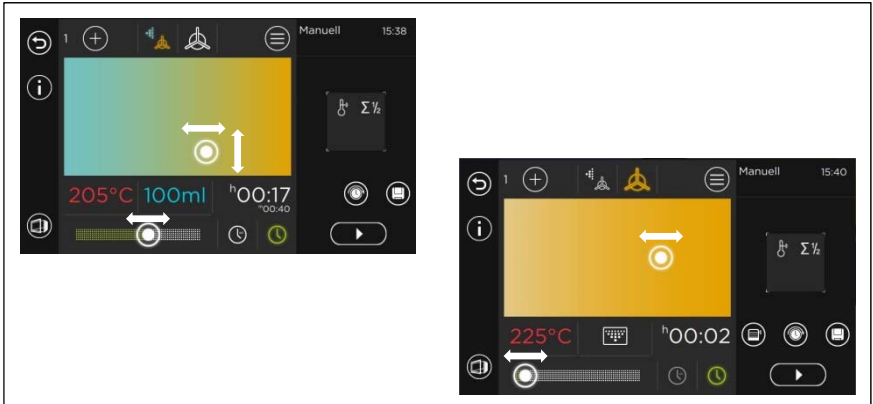


Abb. 15: Auswahl Temperatur, Beschwadung, Back- bzw. Ruhezeit mittels *Climatic*MT-Screen*

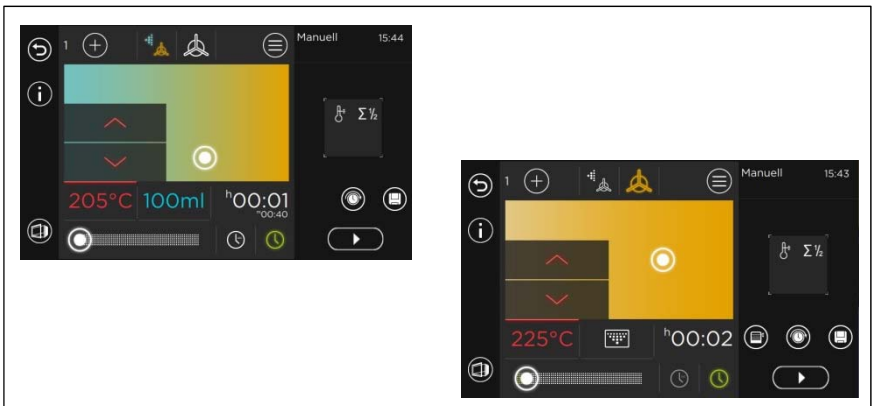


Abb. 16: Auswahl Temperatur, Beschwadung, Back- bzw. Ruhezeit mittels **AUF/AB**-Tasten

- ▶ Gewünschte Temperatur, Schwadenmenge, Back- und Ruhezeit über Climatic®^{MT} durch Ziehen des Reglers bzw. über **AUF/AB**-Tasten durch Berühren der Parameter eingeben und jeweils durch Druck einstellen.
- ▶ Über die Zusatzfunktionen erfolgt die Anwahl der Abluftklappe auf oder zu.
 - Sensortaste **Vorheizen EIN** ist aktiviert.
- ▶ Ist die Soll-Temperatur erreicht, ertönt ein akustisches Signal und das Vorheizen wird beendet.



INFORMATION:

- Die Soll-Temperatur wird maximal 1 Stunde gehalten.
- Gerät beschicken, Tür schließen, Backprogramm startet mit dem ersten Backschritt.
- Am Programmende ertönt ein Signal, Tür öffnet automatisch (je nach Einstellung im Servicemenü).
- Auf dem Bildschirm erscheint die Anzeige mit dem Programmfortschritt.
- Zusätzliche manuelle Beschwadung ist stets möglich.

5.3.2 PROGRAMMSCHRITTE HINZUFÜGEN, ANSEHEN UND ÄNDERN

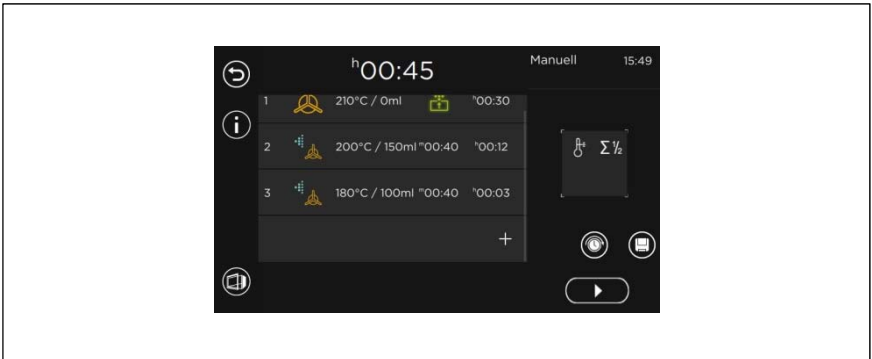


Abb. 17: Backschritte hinzufügen

- ▶ Eingabe erster Schritt wie unter Abschnitt 5.3.1 beschrieben.
- ▶ Werden mehrere Backschritte eingegeben, ist jeweils nach Einstellen der Parameter die Funktion **Backschritt hinzufügen** anzuwählen.
- ▶ Anzahl der Backschritte wird um eins erhöht.
- ▶ Nach Eingabe des letzten Backschrittes Backprogramm speichern.



INFORMATION:

- Die maximale Anzahl der Backschritte beträgt 20.
- Backschritte können vor und während des Backens bearbeitet werden.

5.3.3 PROGRAMMSCHRITTE LÖSCHEN

- ▶ Backprogramm mit mehreren Schritten aufrufen.
- ▶ Feld **Schrittübersicht** anwählen.
- ▶ Zu löschenden Backschritt ca. 10 s berühren, Schritt wird gelöscht.
- ▶ Backprogramm speichern.



INFORMATION:

Backschritte können nicht bei laufendem Backprogramm gelöscht werden.

6 PROGRAMM(E) VERWALTEN

6.1 BILDSCHIRM PROGRAMM(E) SPEICHERN

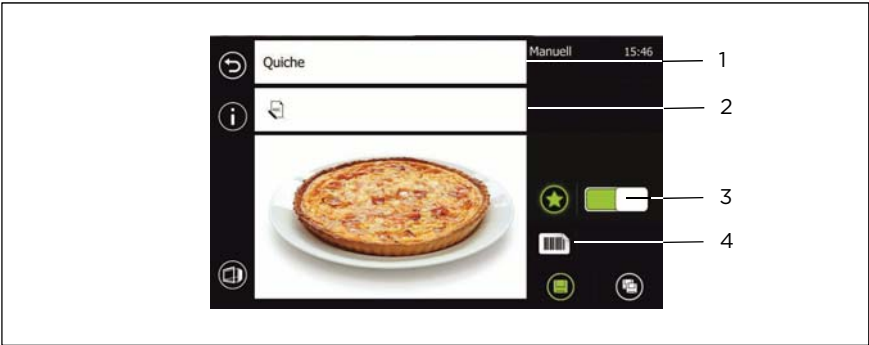


Abb. 18: Neues Programm speichern

Pos.	Symbol	Benennung/Funktion
1	Quiche	Feld Programmname ▶ Programmname über Tastatur eingeben.
2	12345	Feld Programm numerisch ▶ Programm-Nr. über Tastatur eingeben.
3		Feld Favoriten ▶ Zu Favoriten hinzufügen bzw. von Favoriten entfernen mittels Schiebeschalter.
4		Feld Barcode ▶ Programm als Barcode ausgeben.

Tab. 8: Neues Programm speichern

6.2 BILDSCHIRM PROGRAMM(E) LÖSCHEN

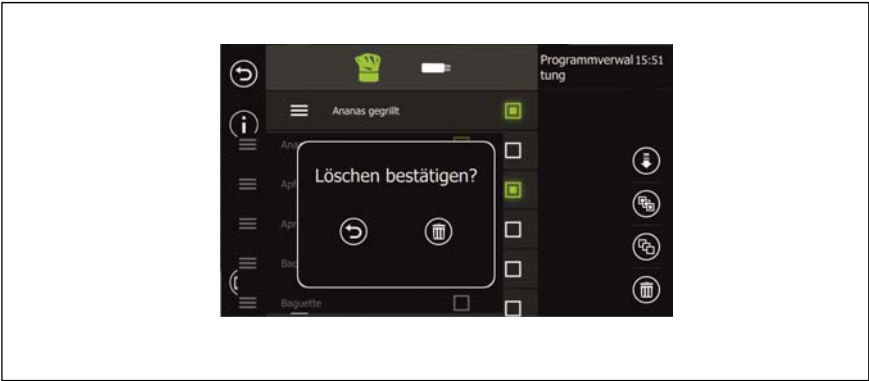


Abb. 19: Backprogramm(e) löschen

Pos.	Symbol	Benennung/Funktion
1		Feld Löschen Daten vom Gerät ▶ Programme im Gerät löschen.
2		Löschen Daten auf USB-Stick ▶ Programme auf USB-Stick löschen.
3		Liste vorhandener Backprogramme bzw. Bilder, Töne ▶ Durch Anklicken des Markierungskastens (grün) erfolgt die Auswahl.
4	 	Felder Upload/Download ▶ Programme, Protokolle, Bilder bzw. Töne auf das Gerät bzw. vom Gerät herunterladen.
5	 	Felder Alle Markieren setzen/entfernen ▶ Markierungen bei allen Programme, Bilder, Töne etc. setzen (grün) oder entfernen (schwarz).
6		Feld Löschen ▶ Markierte Programme, Bilder, Töne etc. werden gelöscht.

Tab. 9: Symbole für Maske Programmverwaltung / Löschen

6.2.1 ARBEITSSCHRITTE PROGRAMM(E) LÖSCHEN

1. Einstellung/Service öffnen mit Passwort „1234“ bzw. „asdf“.
2. Programmverwaltung aufrufen.
3. Zu löschende Programme markieren.
4. Mittels Löschfunktion (Papierkorb) löschen.
5. Löschen nochmals bestätigen.
6. Programm wurde vom Gerät entfernt.
7. Zurück zur Programmoberfläche (siehe Tab. 5).

6.3 PROGRAMM(E) KOPIEREN UND DUPLIZIEREN

6.3.1 PROGRAMME AUS PROGRAMMLISTE BZW. LAST*20



Abb. 20: Backprogramm aus Liste kopieren/duplizieren

1. Programmliste/**Last*20** öffnen.
2. Programm anwählen.
3. Feld **Schrittübersicht** anwählen.
4. Programmschritt ändern bzw. hinzufügen.
5. Feld **Speichern** anwählen.
6. Eingabe evtl. bearbeiten (evtl. als Favorit markieren und einer Menü-Gruppe zuordnen).
7. Speichern bzw. Duplizieren bestätigen.

6.3.2 NEUES BACKPROGRAMM GENERIEREN

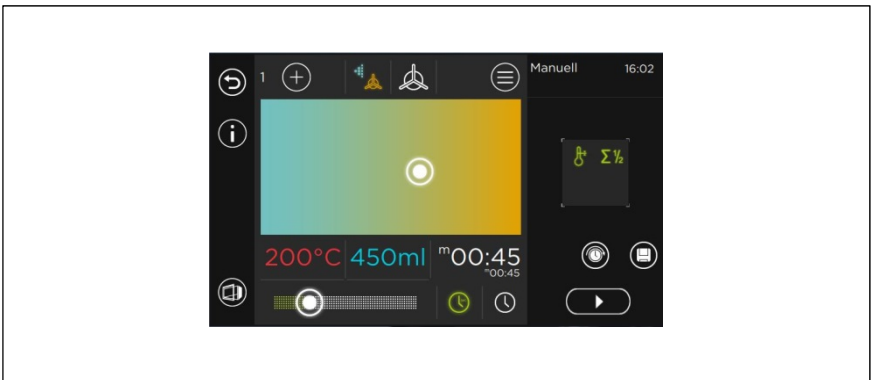


Abb. 21: Neues Backprogramm generieren

1. Parameter über manuelle Programmeinstellungen auswählen, evtl. Zusatzfunktionen aktivieren
2. Feld **Speichern** anwählen.
3. Eingabe ausfüllen.
4. Speichern bzw. Duplizieren bestätigen.



INFORMATION:

- Backprogramm wird in die Liste eingefügt.
- Beim Hinzufügen im laufenden Betrieb wird die Zeitvorwahl nicht übernommen.

6.4 BACKPROGRAMM(E) AUSWÄHLEN UND STARTEN

6.4.1 PROGRAMM(E) AUS DER PROGRAMMLISTE/LAST*20

Backprogramm über Favoriten suchen

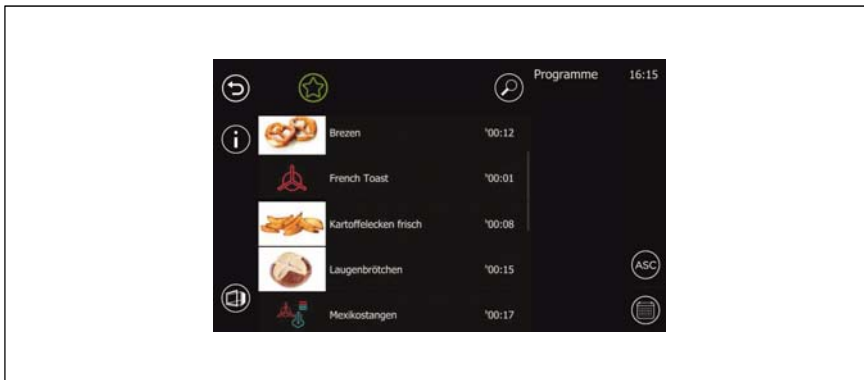


Abb. 22: Backprogramm aus Liste mit Filter Favorit aufrufen und starten

1. Programmliste öffnen.
2. Feld **Favoriten** berühren.
Liste der Backprogramme wird auf gewählten Filter reduziert.
3. Gesuchtes Backprogramm wählen: Backprogramm berühren.
– Aktionszeile wird eingeblendet.
4. **START** betätigen.

Backprogramm über Stichworteingabe suchen

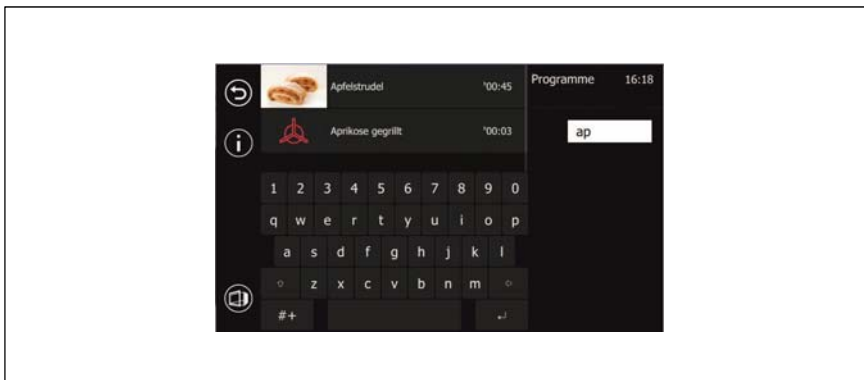


Abb. 23: Backprogramm in Liste suchen

1. Programmliste öffnen.
2. Feld **Suche** berühren.
3. Tastatur wird angezeigt.
4. Stichwort über Tastatur eingeben.
5. Liste der Backprogramme wird auf das eingegebene Stichwort reduziert.
6. Gesuchtes Backprogramm wählen: Backprogramm berühren.
 - Aktionszeile wird eingeblendet.
7. **START** betätigen.
Oder
anderes Stichwort eingeben.

6.4.2 PROGRAMM(E) ÜBER SCHRITTÜBERSICHT

1. Feld **Programmliste** aufrufen, wenn nötig, durch Fingerwisch weiterscrollen.
2. Gewünschtes Programm durch Berühren anwählen, Programmzeile wird angezeigt.
 - Aktionszeile wird angezeigt.Zur Info kann **Schrittübersicht** angewählt werden.
3. **START** des Programms.



INFORMATION:

Das Zuweisen von Bildern ist nur über das Programm ProConnect möglich.

6.4.3 PROGRAMM AUS LAST*20 STARTEN

1. **Last*20** (Anzeige der letzten 20 verwendeten Programme) aufrufen.
2. Gewünschtes Programm durch Berühren anwählen.
 - Aktionszeile wird angezeigt.
3. **START** des Programms.

6.5 WOCHENPROGRAMM VERWALTEN

6.5.1 WOCHENPROGRAMM HINZUFÜGEN

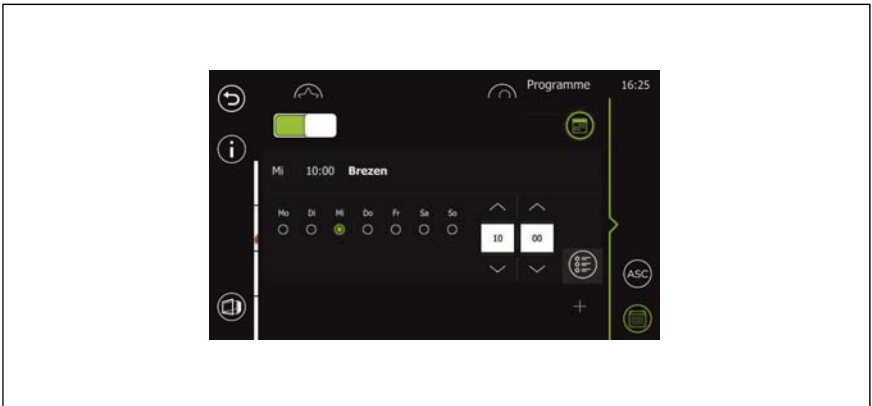


Abb. 24: Wochenprogramm hinzufügen

1. *Programmliste* öffnen.
2. Feld **Wochenprogramm** berühren.
 - Auswahlfenster Wochenprogramm wird geöffnet.
 - Bereits eingestellte Backprogramme werden angezeigt.
3. **Hinzufügen** berühren.
 - Wochenprogramm-Einstellungen werden angezeigt.
4. Gewünschten Wochentag durch Anklicken des Auswahlfeldes wählen (erscheint grün).
5. Felder **Auf/Ab** berühren, um Stunde, Minute der Tageszeit einzustellen.
6. **Programmliste** berühren.
 - Liste der gespeicherten Garprogramme wird angezeigt.
7. Backprogramm berühren.
Aktionszeile wird angezeigt.
8. Feld **Wochenprogramm** berühren.
Das gewählte Backprogramm wurde dem Wochenprogramm hinzugefügt.

6.5.2 WOCHENPROGRAMM ÄNDERN ODER LÖSCHEN



Abb. 25: Wochenprogramm ändern/löschen

1. Bereits hinzugefügtes Backprogramm berühren.
 - Wochenprogramm-Einstellungen werden angezeigt.
2. Wochenprogramm-Einstellungen ändern.
Oder
Löschen berühren, um Garprogramm aus Wochenprogramm zu löschen.

6.5.3 WOCHENPROGRAMM EIN-/AUSSCHALTEN

1. Schalter **Wochenprogramm** aktivieren, um Wochenprogramm einzuschalten.
 - Feld und Schalter **Wochenprogramm** werden grün hervorgehoben.
2. Schalter Wochenprogramm deaktivieren, um Wochenprogramm auszuschalten.

6.6 „GESICHERTER“ ASC-MODUS (QUICKMODEASC) UND ASC-MODUS (SONDERPROGRAMM)



INFORMATION:

Durch die beiden Modi QuickModeASC/ASC-Sonderprogramm können den drei Einschubebenen drei verschiedene einschrittige Backprogramme mit nahezu gleichen Programmeinstellungen zugeordnet werden.

6.6.1 QUICKMODEASC

Im „gesicherten“ QuickModeASC wird der Anwender vor Fehlbedienungen bewahrt, was z. B. im Kettenkundengeschäft von erhöhtem Interesse sein kann. QuickModeASC muss in den Parametern im Menü *Einstellungen/Service* aktiviert werden. Weitere Bedienmöglichkeiten sind für den Service bzw. den Eloma geschulten Kundendienst möglich. ASC-Modus wird z. B. vom Filialleiter eingestellt. Der Filialleiter legt die Programme & Bilder für den ASC Bildschirm im Vorfeld der eigentlichen Nutzung fest.



INFORMATION:

- Ist QuickModeASC aktiviert, erscheint beim Einschalten des Gerätes ausschließlich der ASC-Bildschirm.
- Nach Ende des letzten Programms erscheint die Startanzeige des ASC-Modus.
- ASC-Backen für die drei festgelegten Backprogramme kann fortgesetzt werden.
- Keine sofortige Rückkehr zum Vollmodus möglich.

Einstellungen und Ablauf QuickModeAS



INFORMATION:

QuickModeASC wurde noch nicht für das Gerät aktiviert (erste Verwendung)!

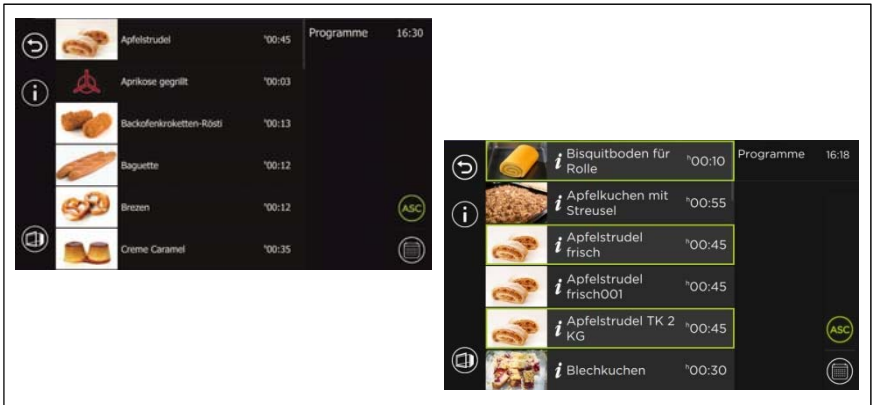


Abb. 26: Listenanzeige Programmauswahl (QuickModeASC)

1. Der ASC-Modus wird über das Sonderprogramm in der Programmliste aufgerufen.
 - Alle Programme mit einem Schritt sind anwählbar (siehe Abb. 26a).
 - Nach Auswahl des ersten einschrittigen Programms werden alle weiteren Programmevorschläge angezeigt, die gleichzeitig mit nahezu ähnlichen Programmeinstellungen gebacken werden können (siehe Abb. 26b).
2. Drei Backprogramme für die Einschubebenen auswählen.

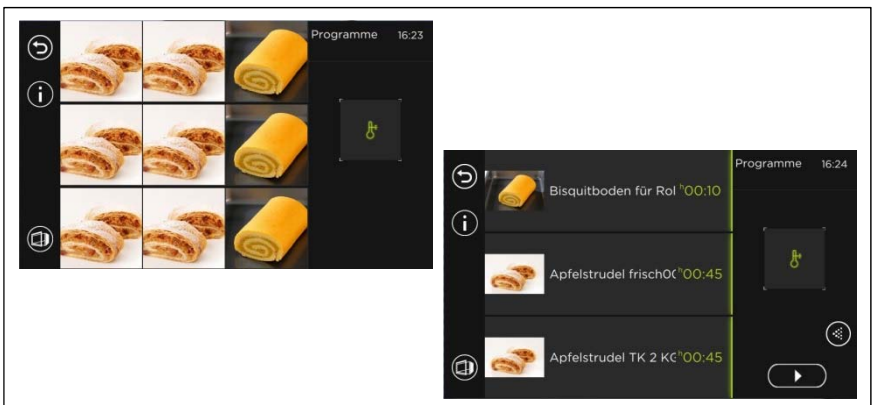


Abb. 27: Listen-Bildschirm QuickModeASC (Programme angewählt) bereit zum **START** (a. Vorheizen manuell anwählbar, b. Standby-Temperatur eingestellt)

3. *Einstellungen/Service* anwählen.
4. Passwort „**asdf**“ eingeben.

- Parameter **121 Modus** eingeben oder durch Parameterliste scrollen.

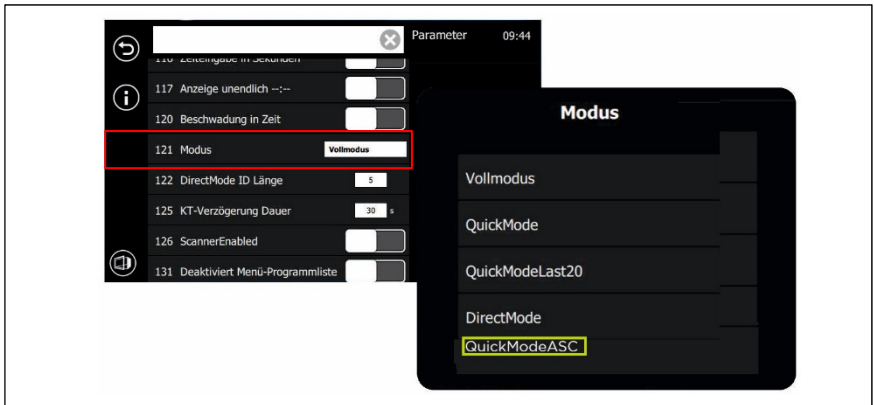


Abb. 28: QuickModeASC in *Einstellungen/Service* aktivieren

- Klicken in Modus-Anzeige und **QuickModeASC** anwählen.
- Zurück** zum Start-Bildschirm.



INFORMATION:

- Anwahl einer Standby-Temperatur zum Vorheizen und Halten einer konstanten Backraumtemperatur in *Einstellungen/Service* möglich.
- Das Gerät geht automatisch in die Vorheizphase bzw. hält die angewählte Backraumtemperatur bis zu 6 Stunden.
(ACHTUNG: Höherer Energieverbrauch!)

- Bildschirm *Listenanzeige Programmauswahl im ASC-Modus* erscheint (siehe Abb. 27).
- Wenn Vorheizen beendet ist, ertönt das Signal und die gewünschte Ebene des Backraums kann beschickt werden.
- Das Programm startet nach dem Schließen der Tür und die Backzeit zählt herunter.

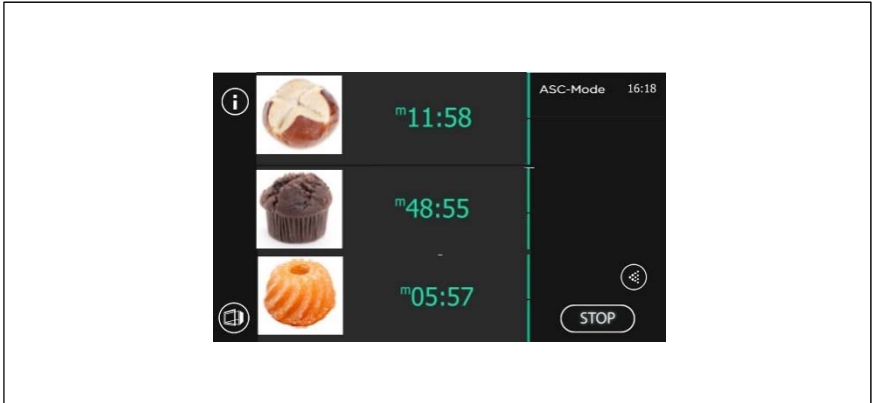


Abb. 29: Bildschirm *ASC-Modus* - Backprogramme sind gestartet, verbleibende Backzeit wird angezeigt.

11. Ist die Backzeit einer Ebene abgelaufen, ertönt ein Signal, die Tür öffnet automatisch und das Backgut kann entnommen werden.
12. Mit neuer Ware beschicken (wenn nötig), ein Piktogramm anwählen.
13. Tür schließen.



INFORMATION:

- Wenn das letzte Programm abgeschlossen ist, ohne dass ein neues Programm angewählt wurde, erfolgt die Rückkehr zur Bildermatrixanzeige mit den drei voreingestellten Backprogrammen.
- Durch Betätigung von **STOP** während des laufenden Backbetriebs erfolgt ebenfalls die Rückkehr zur Bildermatrixanzeige.

6.6.2 ASC-MODUS ALS SONDERPROGRAMM

Der „einfache“ ASC-Modus wird über *Sonderprogramme* aufgerufen und über das Feld **ASC** angewählt. Nach Ablauf des letzten ASC-Programms erfolgt die Rückkehr zur Startanzeige Backen. Der ASC-Modus (im Vollmodus immer anwählbar) muss neu gestartet werden und drei „neue“ parametergleiche Backprogramme können angewählt und gestartet werden.

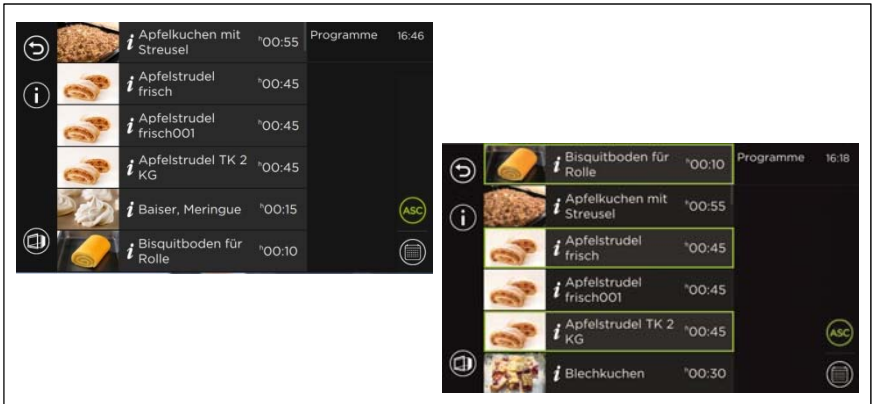


Abb. 30: Listenanzeige Programmauswahl (Sonderprogramm ASC)

1. Der ASC-Modus wird über das Sonderprogramm in der Programmliste aufgerufen.
 - Alle Programme mit einem Schritt sind anwählbar (siehe Abb. 30a).
 - Nach Anwahl des ersten einschrittigen Programms werden alle weiteren Programmevorschläge angezeigt, die gleichzeitig mit nahezu ähnlichen Programmeinstellungen gebacken werden können (siehe Abb. 30b).
2. Drei Backprogramme für die Einschubebenen auswählen.

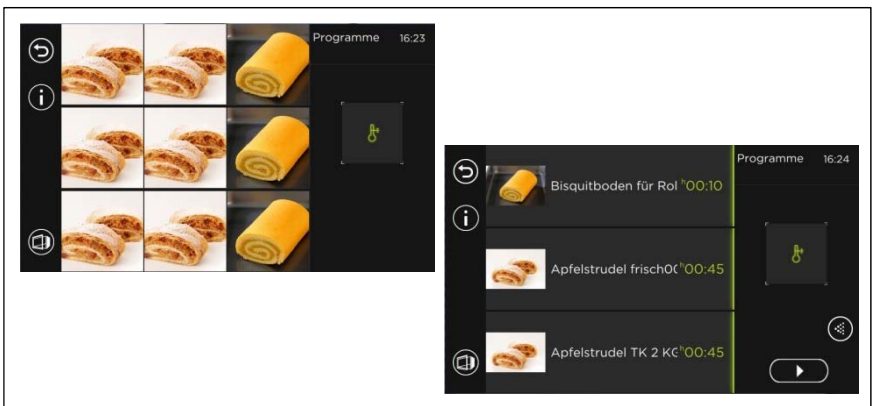


Abb. 31: Start-Bildschirm nach Auswahl von 3 Backprogrammen (a. Vorheizen manuell anwählbar, b. Standby-Temperatur eingestellt)

3. **START** betätigen.



INFORMATION:

- Die aktivierten Backprogramme sind grün hervorgehoben.
- Durch erneutes Berühren des Feldes **ASC-Modus** (erscheint danach weiß) werden alle gewählten Programme deaktiviert.

4. Nach **START** werden die drei Programme angezeigt und die Backzeit zählt zurück.

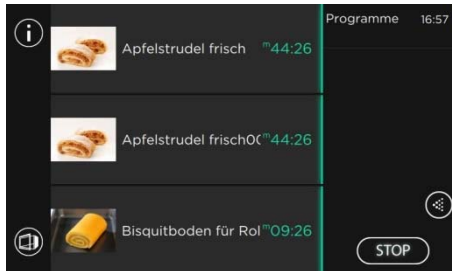


Abb. 32: Bildschirm ASC-Modus - Backprogramme sind gestartet

5. Jeweils nach Ende eines Programms ertönt ein Signal zum Entnehmen des jeweiligen Backgutes und Tür öffnet automatisch.



INFORMATION:

Für das jeweils beendete Backprogramm erscheint die Startzeile (siehe Abb. 33).

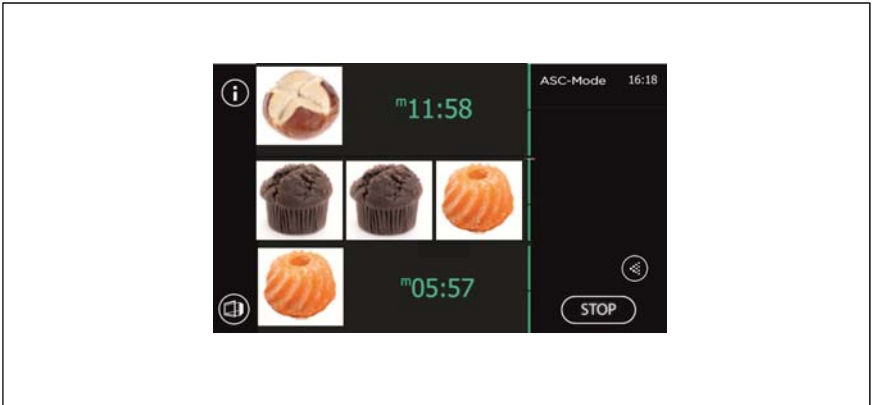


Abb. 33: Bildschirm ASC-Modus - mittleres Backprogramm ist beendet

6. Fertiges Backgut entnehmen.
7. Mit neuem Backgut beschicken (wenn nötig) und ein Piktogramm anwählen.
8. Tür schließen.
Backvorgang wird fortgesetzt.



INFORMATION:

- Wenn das letzte Programm abgeschlossen ist, ohne dass ein neues Programm angewählt wurde, erfolgt die Rückkehr zur Programmstartansicht mit weißem (deaktiviertem ASC).
- Durch Betätigung von **STOP** während des laufenden Backbetriebs erfolgt ebenfalls die Rückkehr zur *Programmlistenansicht*.

6.7 AUSWAHL ZUSATZFUNKTIONEN

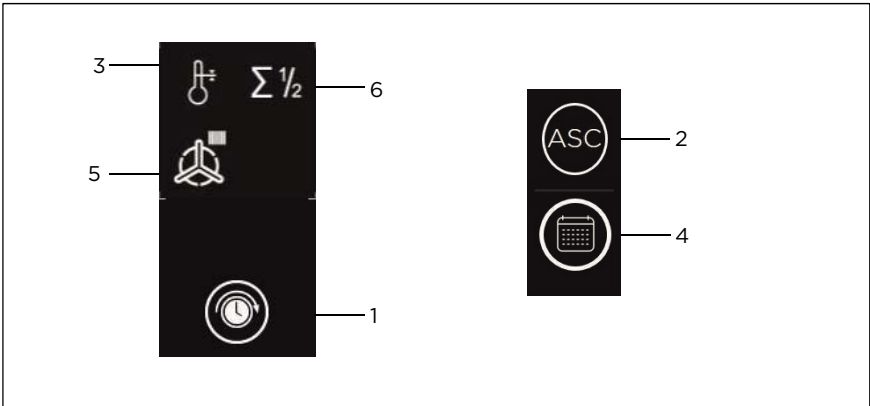


Abb. 34: Übersicht Zusatzfunktionen

Pos.	Symbol	Benennung/Funktion
1		Feld Zeitvorwahl ▶ Auswahlfenster <i>Zeitvorwahl</i> öffnen. Nur vor dem Programmstart verfügbar!
2		Feld ASC-Modus AUS für maximal 3 Backprogramme ▶ Zum Bildschirm ASC-Backen wechseln. Nur für die Betriebsart Backen ohne Beschwädung bei einem einzelnen Backschritt und vor dem Programmstart verfügbar!
3		Feld Vorheizen EIN ▶ Vorheizen auf Vorheiztemperatur ist aktiv.
4		Feld Wochenprogramm EIN ▶ Wochenprogrammeingabe ist aktiv.
5		Feld Lüftertaktung EIN ▶ Lüftertaktung ist angewählt.
6		Feld Halbe Belegung EIN ▶ Halbe Belegung (Energiesparmodus) ist aktiv.

Tab. 10: Übersicht Zusatzfunktionen

6.7.1 VORHEIZEN



Abb. 35: Einstellen Vorheiztemperatur

1. **Vorheizen EIN** aktivieren (grün).
 - Eine voreingestellte Temperatur wird angezeigt.
 - Diese kann je nach Backgut geändert werden.



INFORMATION:

Die voreingestellte Vorheiztemperatur kann in *Einstellungen/Service/Parameter* geändert werden.

2. Ist die voreingestellte Temperatur erreicht, ertönt ein akustisches Signal und das Vorheizen wird beendet.

6.7.2 „HALBE BELEGUNG“

Mit der Zusatzfunktion e/2 wird der Backmaster energiesparend mit halber Heizleistung betrieben, wenn der Backraum nicht voll belegt ist.

6.7.3 LÜFTERTAKTUNG

Eine vom Hersteller eingestellte Taktung des Lüfters kann bei Bedarf angewählt werden.

6.7.4 ZEITVORWAHL

Mit der Zusatzfunktion Zeitvorwahl kann die Start- oder Endzeit des Backprogrammes festgelegt werden.

6.8 PROTOKOLLE

Der Upload/Download folgender Protokolle für die jeweils vergangene Woche ist im Menü *Einstellungen/Service* möglich:

- HACCP
- Energie- und Wasserverbrauch
- Türmanagement
- Fehlermeldungen
- Geräteereignisse
- Gerätebetriebsdaten

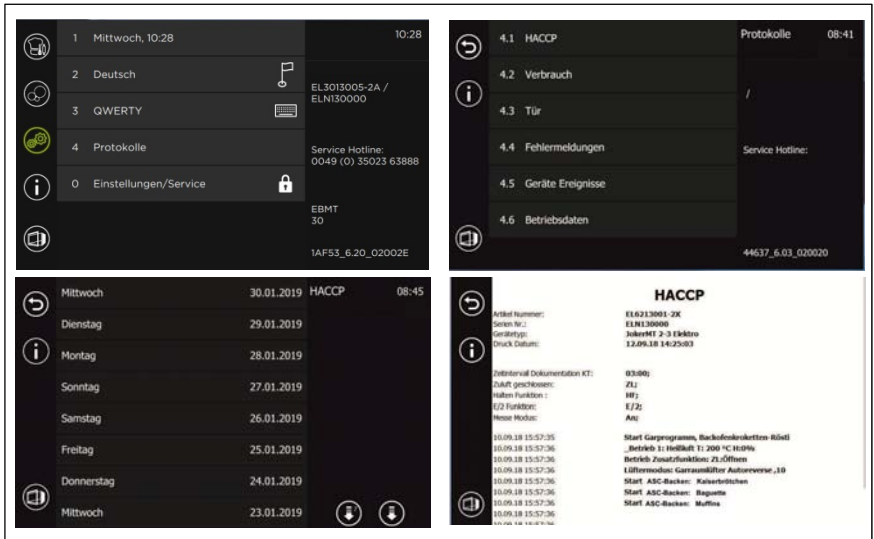


Abb. 36: Ablauf Protokollmanagement (Beispiel)

1. *Einstellungen/Service* aufrufen.
2. **4-Protokolle** anwählen.
3. **HACCP** auswählen.
4. Protokoll(e) und Tag(e) auswählen.
5. **Upload/Download**.
6. **Zurück** nach Abschluss.

7 REINIGUNG, PFLEGE UND WARTUNG

7.1 SEMI-AUTOMATISCHE REINIGUNG



Durch Antippen dieses Symbols erhalten Sie Zugang zur semi-automatischen Reinigung.

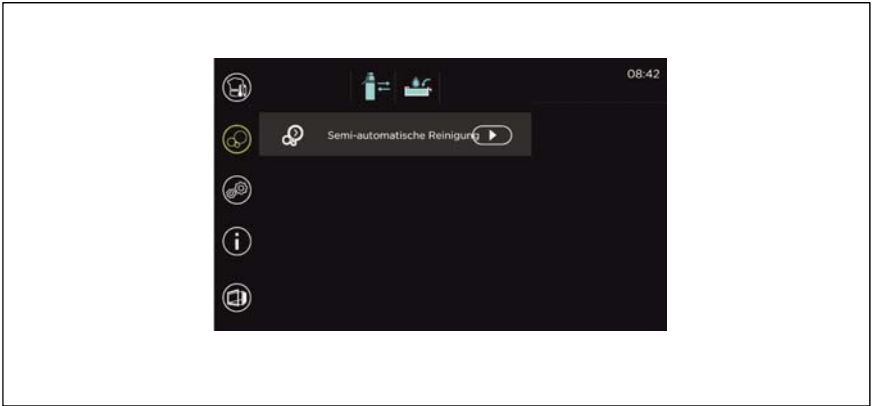


Abb. 37: Semi-automatische Reinigung

REIHENFOLGE

1. 5 min mit Heißluft und 50 ml Wasser dämpfen.
2. Tür öffnen.
3. Garraum mit Reiniger einsprühen.
4. Tür schließen.
5. Reiniger 5 min bei 60°C einwirken lassen.
6. Tür öffnen.
7. Garraum manuell ausspülen.
8. Garraum trocken wischen.
9. Programm mit „Stopp“ beenden.
Vor dem Ausschalten des Geräts muss das Programm mit „Stopp“ beendet werden.
10. Gerät zum Trocknen bei offener Tür stehen lassen.

7.1.1 VORGESCHRIEBENE REINIGUNGSMITTEL



WARNUNG!

Verätzungsgefahr durch Reiniger und Klarspüler!

Verätzungen der Haut und Augen.

- ▶ Gerät vor der Reinigung abkühlen lassen.
- ▶ Schutzkleidung (z. B. langärmelige Kleidung, Schutzhandschuhe und Schutzbrille) tragen.
- ▶ Sicherheitshinweise des vorgeschriebenen Reinigers und Klarspülers einhalten.
- ▶ Sprühnebel des Reinigers und Klarspülers nicht einatmen.

Folgende Reiniger und Klarspüler sind für die Reinigung des Backraums zugelassen:

- **Eloma Multi-Clean Spezial Reiniger**
- **Eloma Multi-Clean Klarspüler**



INFORMATION:

Es wird die Verwendung eines Druckpumpenzerstäubers empfohlen.

HINWEIS

Sachschaden durch falschen Reiniger und falsche Reinigungsmittel!

Flecken im Backraum, Beschädigung des Gehäuses.

- ▶ Nur die vom Hersteller vorgeschriebenen Reiniger und Klarspüler verwenden.
- ▶ Gehäuse nicht mit brennbaren Reinigern reinigen.
- ▶ Keine scharfen oder spitzen Gegenstände zum Reinigen verwenden.
- ▶ Keine Scheuermittel oder kratzenden Reinigungsmittel (z. B. Stahlwolle) verwenden.

HINWEIS!

Falsche Reinigungsmittel!

Wenn andere als die vom Hersteller vorgeschriebenen Reiniger verwendet werden, erlischt die Garantie mit sofortiger Wirkung!

7.1.2 HINWEISE ZUR MANUELLEN REINIGUNG



WARNUNG!

Verbrennungsgefahr durch heiße Oberflächen!

Verbrennungen der Haut.

- ▶ Den Backmaster vor der Reinigung langsam abkühlen lassen.



WARNUNG!

Verbrühungsgefahr durch heiße Flüssigkeit bis max. 60° C!

Verbrühung der Haut und der Augen.

- ▶ Schutzbrille, Schutzhandschuhe und geeignete Schutzkleidung tragen.

HINWEIS

- ▶ Vor der Reinigung des Gerätes: Wasserhahn öffnen bzw. bei Geräten ohne Wasseranschluss: Wassertank manuell auffüllen.
- ▶ Backraum muss leer sein! Bleche und Einhängegestelle sollten in der Spülmaschine gereinigt werden.

7.1.3 EMPFOHLENE REINIGUNGSINTERVALLE



VORSICHT!
Gehäuse nicht mit einem Wasserstrahl, Dampfreiniger oder Hochdruckreiniger reinigen!

Defekt bzw. Zerstörung des Gerätes.
► Empfohlene Reinigungsmethoden anwenden.

Intervall	Was	Wie
täglich, nach Produktionsende	Bildschirm	siehe Abschnitt 7.1.4
	Backraum	siehe Abschnitt 7.1.5
	Bedienpanel	mildes Reinigungsmittel, weiches Tuch
	Türgriff	
	Türdichtung	siehe Abschnitt 7.1.6
	Verwendetes Zubehör	mildes Reinigungsmittel, Schwamm/Bürste oder Spülmaschine
	Luftansaugfilter	manuell im Waschbecken oder in der Spülmaschine
	Wassertank (Option)	bei Verwendung von Leitungswasser siehe Abschnitt 7.1.8
monatlich	Lüftungsschlitze	mildes Reinigungsmittel, Bürste
	Türgläser	siehe Abschnitt 7.1.7
	Außenflächen	fettlösendes Reinigungsmittel oder Edelstahlreiniger, weiches Tuch
	Wassertank (Option)	bei Verwendung von destilliertem Wasser siehe Abschnitt 7.1.8

Tab. 11: Übersicht Reinigungsintervalle

7.1.4 REINIGUNG UND PFLEGE DES BILDSCHIRMS

Voraussetzung

- Bildschirm darf nicht in Betrieb sein.

Arbeitsempfehlungen

- ▶ Bei leichten Verschmutzungen (z. B. Fingerabdrücke) Bildschirm mit feuchtem Mikrofasertuch o.ä. abwischen.
- ▶ Größere Verschmutzungen möglichst mit TFT-Reiniger auf Mikrofasertuch entfernen.
- ▶ Bei der Reinigung von Ecken, Ritzen etc. am besten einen weichen Pinsel verwenden.

HINWEIS!

Zu starker Druck auf der Bildschirmfläche!

Zerstörung des Bildschirms.

- ▶ Nur mit leichtem Druck putzen.

HINWEIS!

Verwendung von Spül- bzw. Reinigungsmitteln für Bildschirme!

Zerstörung des Bildschirms.

- ▶ Sprühen Sie nie direkt auf den Bildschirm.
 - Die Schutzschicht wird zu stark angegriffen und das Bild an dieser Stelle wird schlecht.
- ▶ Verwenden Sie keine Fensterreiniger, oder Spülmittel.
 - Fensterreiniger verschmiert den Bildschirm eher, als dass er diesen reinigt und mit zu viel Spülmittel können Sie schnell die Beschichtung des Monitors verletzen.

7.1.5 BACKRAUM REINIGEN

Voraussetzung

- Backgut ist entnommen.
- Zubehör (z. B. Bleche) ist entnommen.
- Gerät ist abgekühlt.

Empfohlene Einstellungen und Arbeitsschritte

1. Grobe Speise- und Fettreste entfernen.
2. Manuelles Reinigungsprogramm starten.

Bei Verwendung eines Druckpumpenzerstäubers

3. Im Druckpumpenzerstäuber den vorgeschriebenen Reiniger mit Wasser im Verhältnis 1:10 mischen.
4. Backraum mit Reiniger einsprühen.
5. Backraumtür schließen.
6. Reiniger bis zum Ertönen des akustischen Signals einwirken lassen.
7. Backraum gründlich reinigen und Reiniger mit klarem Wasser entfernen.
8. Backprogramm mit folgenden Einstellungen starten, um den Backraum zu trocknen:
 - Soll-Temperatur: 120 °C
 - Soll-Feuchtigkeit: 0 %
 - Backzeit: 10 Minuten
9. Backraumtür öffnen.

7.1.6 TÜRDICHTUNG REINIGEN



INFORMATION:

Türdichtung regelmäßig auf Beschädigung prüfen bzw. beschädigte Türdichtung umgehend wechseln.

Arbeitsschritte

1. Türdichtung mit einem Tuch und mildem, fettlösendem Reinigungsmittel von Hand reinigen.
2. Reinigungsmittel mit klarem Wasser entfernen.

7.1.7 SCHEIBEN UND TÜRGLÄSER REINIGEN



VORSICHT!

Beschädigung durch falsches Öffnen der Innenscheibe!

Beschädigung der Türaufhängung.

- ▶ Innenscheibe nicht weiter als 90° öffnen.
- ▶ Innenscheibe während der Reinigung festhalten.
- ▶ Türaufhängung regelmäßig prüfen. Bei Bedarf Türaufhängung reparieren lassen.

Voraussetzung

- Gerät ist ausgeschaltet.
- Gerät ist abgekühlt.

Arbeitsschritte

1. Gläser mit fettlösendem Reinigungsmittel und weichem Tuch reinigen.
2. Edelstahl mit Edelstahlreiniger oder mildem Reinigungsmittel und weichem Tuch reinigen.

7.1.8 WASSERTANK (OPTION) REINIGEN



INFORMATION:

- Bei Verwendung von Leitungswasser muss der Tank täglich entleert und unter fließendem Wasser gut durchgespült werden.
- Ohne zusätzliche Reinigungsmittel reinigen.
- Sollte das Gerät länger stehen, Restwasser mit einem Schwamm entfernen.

Voraussetzung

- Gerät ist ausgeschaltet.
- Gerät ist abgekühlt.

Arbeitsschritte

1. Die Leitung wasserfrei machen.
2. Gerät einschalten.
3. Beschwadungsbutton mehrfach drücken bzw. ein Programm mit Beschwadung 200 ml starten.
4. Gerät auswischen.

7.2 WARTUNGSINTERVALLE



WARNUNG!

Brandgefahr und Geräteausfall durch unsachgemäße Wartung!

Brandverletzungen.

- ▶ Sicherstellen, dass Wartungsarbeiten stets von einem Eloma-Servicepartner durchgeführt werden.
- ▶ Vorgegebene Wartungsintervalle einhalten.
- ▶ Wartung mindestens einmal jährlich oder **nach 2500 Betriebsstunden** durchführen lassen.



INFORMATION:

Wir empfehlen einen Wartungsvertrag mit Eloma abzuschließen.

- ▶ Wartung mindestens einmal jährlich von einem Eloma-Servicepartner durchführen lassen.

8 BEHEBUNG VON FEHLERN UND STÖRUNGEN

HINWEIS

- Wenn durch Signalanzeige bzw. hörbaren Signalton eine Störung angezeigt wird, dann liegt eventuell eine Störung oder ein Defekt des Gerätes vor.
- ▶ Das Gerät auszuschalten und/oder vom Netz trennen.
 - ▶ Die erste Fehleranalyse kann anhand nachfolgender Tabelle durch den Bediener durchgeführt werden. Weiterhin kann auch der Eloma-Kundenservice informiert und befragt werden.
 - ▶ Wenn der Fehler durch den Bediener nicht behoben werden kann oder ein technischer Defekt vorliegt, muss ein Servicetechniker zur Störungsbehebung informiert werden.

8.1 MÖGLICHE FEHLERURSACHEN UND BEHEBUNG

Fehlfunktion	Mögliche Ursache	Fehlerbehebung
Gerät zeigt keine Funktion nach dem Einschalten.	Externer Hauptschalter ist ausgeschaltet.	▶ Hauptschalter einschalten.
	Sicherung hat ausgelöst.	▶ Sicherungen in der Hausverteilung prüfen.
	Umgebungstemperatur des Gerätes war für längere Zeit unter +4 °C.	▶ Backraum auf 20°C erwärmen. ▶ Gerät nur in frostsicheren Räumen betreiben.
Keine Beschwadung	Wasseranschluss ist geschlossen.	▶ Wasseranschluss öffnen.
Wasser im Backraum läuft nicht ab.	Defektes Gerät oder Beschwadungsmenge zu groß, die vorher korrekt eingestellt war.	▶ Beschwadungs- menge reduzieren.
		▶ Kundendienst verständigen.
Kein Licht im Backraum	Halogenlampen sind defekt.	▶ Halogenlampen austauschen.

Behebung von Fehlern und Störungen

Fehlfunktion	Mögliche Ursache	Fehlerbehebung
Rost im Backraum	Wasserqualität ist schlecht.	▶ Wasserfilter verwenden bzw. wechseln.
	Falscher Reiniger wurde verwendet.	▶ Stets Eloma Spezial-Reiniger verwenden.
	Reiniger wurde nicht sorgfältig ausgespült.	▶ Stets gründlich nachspülen.
	Eisenteile im Wasserzulauf	▶ Bauseitig alle Wasserbauteile aus unbehandeltem Stahl entfernen bzw. austauschen.
Wasser tropft aus Gerätetür.	Türdichtung verschlissen oder beschädigt.	▶ Türdichtung tauschen.
		▶ Kundendienst verständigen.
Backmaster EB 30 ^{MT} / EB 30 XL ^{MT} heizt nicht.	Messe-Modus ist eingeschaltet.	▶ Messe-Modus ausschalten.

Tab. 12: Beschreibung von Fehlern, möglichen Ursachen und Maßnahmen

8.2 STÖRUNGSMELDUNGEN UND BEHEBUNG

Code	Beschreibung	Folge/Fehlerbehebung
111	Fühler Backraum defekt	Betriebsstopp! ▶ Fühleranschluss prüfen.
117	Fühler Wrasenablöschung defekt	Betriebsstopp! ▶ Kundendienst anrufen!
211	Übertemperatur, Backraum oder M1 STB ausgelöst.	Betriebsstopp! ▶ Kundendienst anrufen!
314	Wassermangel	▶ Wasser nachfüllen.
315	Magnetventil defekt	Betriebsstopp! ▶ Wasserhahn schließen ▶ Kundendienst anrufen!
511	Steuerbaugruppe überhitzt	Warnung! „Baugruppentemperatur über 65°C“ Betrieb möglich. ▶ Kundendienst anrufen!
512	Steuerbaugruppe stark überhitzt	Betriebsstopp! „Baugruppentemperatur über 70°C“ ▶ Kundendienst anrufen!

Tab. 13: Beschreibung von Störungsmeldungen, mögliche Ursache und Maßnahmen

9 ENTSORGUNG UND UMWELTSCHUTZ

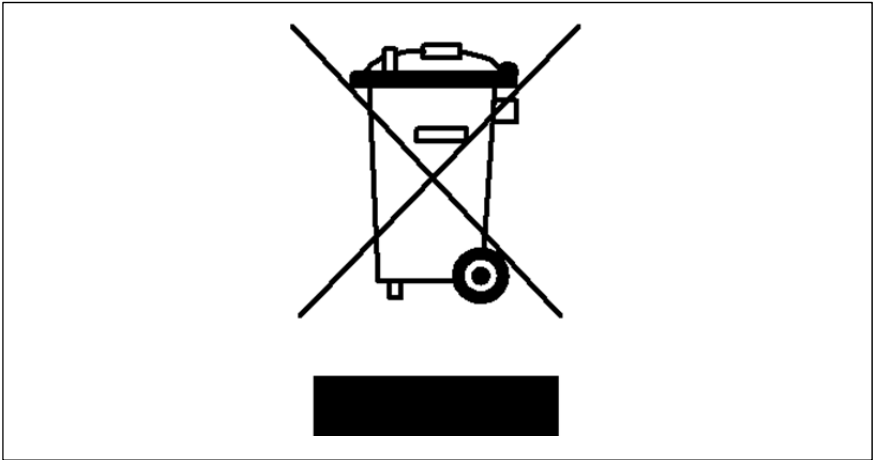


Abb. 38: Entsorgungssymbol

Die konsequente Einhaltung der gesetzlichen Regelungen, Qualitätsnormen und Vorschriften sowie ein hohes Umweltbewusstsein bilden die Grundstandards bei Entwicklung, Fertigung und Service der Ladenbacköfen in unserem Hause. Jedoch enthalten diese Geräte mit elektronischen Schaltungen neben wertvollen recyclebaren Materialien auch schädliche Stoffe, die für ihre Funktion und Sicherheit notwendig waren.

- ▶ Deshalb das Gerät nicht im Restmüll entsorgen, da diese Stoffe Ihre Gesundheit und die Umwelt beeinträchtigen können.
- ▶ Entsorgen Sie es entsprechend den örtlichen Bestimmungen für Altgeräte.
- ▶ Wenn Sie Fragen haben, setzen Sie sich mit den zuständigen Behörden in Verbindung (z. B. Abfallwirtschaft).

10 ANLAGEN

10.1 BACKEMPFEHLUNGEN (BEISPIELE)



INFORMATION:
Alle Backzeit- und Temperaturangaben sind produktabhängig und sollen als Empfehlung dienen.

10.1.1 BACKMASTER EB 30 ^{MT} (BLECH 440 X 350 MM)

Backgüter	Bleche [Stck./Charge]	Backzeit [min]	Temperatur [°C]	Abluft- klappe	Beschwädung
Brötchen (vorgebacken)	36	20	180	zu	ja
Laugensemmeln	36	20	180	auf	nein
Laugenbrezen	18 - 27	16	170	auf	nein
Mini Baguette 80 g	45	10 - 15	190	zu	ja
Plunder nach Größe	18 - 27	18	165	zu	ja
Snacks nach Größe	18 - 27	18	170	zu	ja
Croissants	27 - 36	18 - 20	170	zu	ja

Tab. 14: Empfohlene Parameter für Backmaster EB 30 ^{MT}

10.1.2 BACKMASTER EB 30 XL ^{MT} (BLECH 400 X 600 MM)

Backgüter	Bleche [Stck./Charge]	Backzeit [min]	Temperatur [°C]	Abluft- klappe	Beschwädung
Brötchen (vorgebacken)	60	20	180	zu	ja
Laugensemmeln	60	20	180	auf	nein
Laugenbrezen	36	16	170	auf	nein
Mini Baguette 80 g	60	10 - 15	190	zu	ja
Plunder nach Größe	45	18	165	zu	ja
Snacks nach Größe	45	18	170	zu	ja
Croissants	60	18 - 20	170	zu	ja

Tab. 15: Empfohlene Parameter für Backmaster EB 30 XL ^{MT}

10.2 CHECKLISTE EINWEISUNG/BETRIEBSSTART

Prüfkriterium	Prüfvermerk
Allgemein	
Einweisung in Aufbau und Funktion erfolgt?	
Abschnitt Sicherheit zur Kenntnis genommen?	
In Bedienung der Hauptelemente eingewiesen?	
Einweisung und Funktionsprüfung vor Betriebsstart	
Beleuchtung in Funktion?	
Bildschirmanzeige in Funktion?	
Wassertank (Option) ordnungsgemäß im Gerät?	
Reinigung des Luftfilters (mind. monatlich wiederholen) erklärt?	
Manuelle Reinigung	
Beschwädung/Dampfentfeuchtung in Funktion?	
Multi-Öko-Kondensationshaube in Funktion (optional)?	
Einweisung in Funktionen der Steuerung	
Programmierung und Löschung durchgeführt?	
Backarten Heißluft?	
Programmschritte (wenn vorhanden) erklärt?	
Zeitvorwahl erklärt?	
Kundenspezifische Einweisung in die Steuerung	
• Multi Baking • Last* 20 • Quick Mode • Upload/Download Programme, Bilder, Töne • Zusatzprogramme	

Prüfkriterium	Prüfvermerk
Informationen Eloma-Kundenservice	
Informationen Eloma-Kundenservice	
Termine Eloma-Forum	
Garantieverlängerung auf 2 Jahre bei Registrierung	
Anwender- und Service-Hotline	
Info 24	
ProConnect	

11 WARTUNGSVERMERKE / NOTIZEN

WIR VON ELOMA HELFEN IHNEN BEI ALLEN
FRAGEN RUND UM UNSERE PRODUKTE GERNE
WEITER

CUSTOMER SERVICE

T. +49 8141 395-188
F. +49 8141 395-164
sales@eloma.com

ANWENDUNGSBERATUNG

T. +49 8141 395-150
applications@eloma.com

TECHNISCHER SERVICE

T. +49 35023 63-888
F. +49 8141 359-156
service@eloma.com



Eloma GmbH
An ALI Group Company



The Spirit of Excellence