



**Инструкция по эксплуатации
Backmaster B
EB 80, EB 50, EB 30XL, EB 30**



Уважаемая покупательница,
уважаемый покупатель,

Прежде чем начать работу с новым аппаратом Backmaster B, просим Вас внимательно прочитать инструкцию по монтажу и эксплуатации. Она содержит важную информацию по правильной установке и обслуживанию аппарата.

Инструкция по эксплуатации Backmaster B EB 30, EB 30 XL, EB 50, EB 80

Содержание:

1.	Информация по технике безопасности	2
1.1	Монтаж	2
1.2	Эксплуатация.....	2
1.3	Отработанный воздух	3
1.4	Конденсационный вытяжной зонт - опция	3
1.5	Душ для смачивания или ручной душ с возвратным устройством Опция.....	3
1.6	Дверной замок, аварийное отпирание	3
1.7	Аппарат с бачком для воды - Опция только для EB 30 , EB 30 XL.....	4
2	Панель обслуживания и функциональное описание	5
2.1	Панель Backmaster B EB 30, EB 30 XL	5
2.2	Функциональное описание органов управления	5
2.3	Панель Backmaster B EB 50, EB 80	6
3.	Ввод печи в эксплуатацию.....	7
3.1	Ввод производственных данных, запуск, ручной режим работы.....	7
3.2	Установка времени	7
4	Специальные программы	8
4.1	Функция НАССР	8
4.1.1	Интерфейс для соединительного шнура:.....	8
4.1.2	Выбор и вывод на печать протоколов выпечки или автоматической очистки: ..	8
4.1.3	Распечатанный протокол выпечки из программы выпечки	9
4.2	Чистка пекарной камеры	10
4.2.1	Чистка вручную EB 30, EB 30 XL	10
4.2.2	Чистка вручную EB 50, EB 80.....	11
4.2.3	Полностью автоматизированная чистка с функцией Авточистка EB 50, EB 80	12
4.2.4	Программирование времени для авточистки.....	12
4.2.5	Техника безопасности при эксплуатации	13
5.	Уход	14
6.	Настройки аппарата	15
6.1	Настройка рабочих параметров печи Backmaster B EB 50, EB 80, EB 30, EB 30 XL	15
7.	Неполадки	16
7.1	Сообщения о неполадках	16
7.2	Устранение неисправностей	17
8	Завершение работы	17
9.	Принадлежности - дополнительное оборудование	18
10.	Примеры выпечки.....	19
11.	Технические характеристики.....	21
12.	Отметки о техническом обслуживании.....	21

Версия 1.0
Артикул № 504974 7/2009

Условные знаки: LED = сигнальный светодиод

1. Информация по технике безопасности

Использование по назначению

Данный аппарат предназначен только для профессионального производства продуктов питания.

1.1 Монтаж



Необходимо соблюдать правила местных органов энергонадзора, инструкции по монтажу кухонного оборудования, правила осуществления монтажа в соответствии с действующими нормами.

Электроподключение должен осуществлять только электромонтер, имеющий соответствующий допуск.

Не устанавливать аппарат вблизи источников тепла.

При установке вблизи теплочувствительных или пожароопасных материалов соблюдать правила пожарной безопасности.

Не блокировать трубу воздухоотводящего канала.

Если используется водоумягчитель, следует соблюдать инструкцию по его монтажу и эксплуатации.

Следить за правильным подключением к линии мягкой или жесткой воды!

1.2 Эксплуатация



Во время эксплуатации рабочие поверхности устройства сильно нагреваются!

Эксплуатация Backmaster допускается только:

- силами обученного персонала
- в целях, предусмотренных в инструкции по эксплуатации
- в исправном состоянии.



Опасность ожога!

Необходимо проявлять осторожность при открытии дверцы печи, возможен выход горячего воздуха и пара.

Контейнеры сильно нагреваются.

Температура на поверхности стекла у дверцы может быть выше 60°C.



Осторожно! В контейнере горячая жидкость!

ОСТОРОЖНО - Если контейнер заполнен жидкостью или продуктами, которые становятся жидкими в процессе приготовления, то выдвижные листы, находящиеся выше уровня глаз оператора, использовать нельзя.



Если защитное стекло у лампы подсветки повреждено, эксплуатация аппарата не допускается. Сообщить в сервисный центр!

Все предохранительные устройства должны быть на своих местах.

При возникновении неисправностей немедленно отключить аппарат от сети и перекрыть кран подачи воды. Сообщить в сервисный центр!

В течение гарантийного срока любые работы по ремонту аппарата должны выполнять только специалисты сервисной службы, уполномоченные компанией Eloma.

Контактную информацию о наших партнерах по гарантийному обслуживанию можно получить на заводе Eloma в г. Майзах, тел. +49 180 / 52 24 272.

1.3 Отработанный воздух

Во время выпечки образуется много пара. Поэтому рекомендуется подсоединять аппарат к вытяжному колпаку или к каналу для отведения воздуха.

Предусмотрена возможность подключения устройства к конденсационному вытяжному зонту с встроенным пароконденсатором (дополнительные принадлежности).

При использовании вытяжного колпака его размеры следует определять в соответствии с действующими нормами.

1.4 Конденсационный вытяжной зонт - опция

Управление конденсационным вытяжным зонтом осуществляется через Backmaster в полностью автоматическом режиме.

Во время выпечки пар и чад превращаются в конденсат с помощью плоских конденсаторов с воздушным охлаждением.

1.5 Душ для смачивания или ручной душ с возвратным устройством Опция

При вытягивании ручного душа он фиксируется со слышимым щелчком.

Для сматывания шланга душа его следует вытянуть до тех пор, пока не прекратится фиксация со щелчком. Затем отпустить шланг, и он автоматически сматывается.



Вода поступает только при зафиксированном шланге.

1.6 Дверной замок, аварийное отпирание

Backmaster B: EB 50, EB 80 оснащен автоматическим дверным замком, поэтому обслуживающему оператору достаточно лишь „притворить“ дверь.

Из этого положения аппарат сам может закрыть дверь после команды запуска программы.

У аппаратов Backmaster B EB 30, EB 30 XL оператор должен закрывать дверь немного „с размахом“.

Если для открытия двери вручную нажать на клавишу открывания двери, то вентиляторы горячего воздуха и ТЭНы автоматически отключаются. Выполнение программы приостанавливается до тех пор, пока дверь открыта.

В зависимости от настроек в меню "Сервис" дверь может автоматически открываться после завершения программы.

Во время или после работы дверь можно открывать нажатием на сенсорную клавишу открывания двери.

Внимание!

В результате автоматического открытия двери по истечении времени выпечки может возникнуть угроза получения ожога.

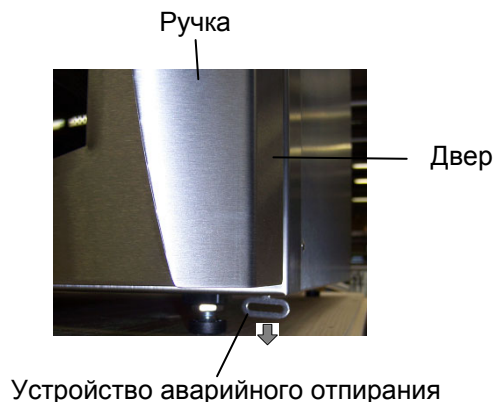


В случае неисправности, перебоев в подаче электроэнергии или обесточивания аппарата дверь можно легко открыть механически.

Под дверью со стороны ручки находится устройство аварийного отпирания.

При нажатии устройства аварийного отпирания вниз дверь открывается.

Подробнее см. на иллюстрации:



1.7 Аппарат с бачком для воды - Опция только для EB 30 , EB 30 XL

У аппаратов, снабженных бачком для воды, предусмотрено заполнение водой вручную.

Backmaster снабжен бачком для воды вместимостью около 2,0 литров.

Предусмотренный для воды бачок находится справа, рядом с пультом управления печью.



нажать
здесь

Бачок для



Для заполнения бачок вынимают из корпуса аппарата.

Чтобы открыть заслонку на панели обслуживания, необходимо нажать на нее.

Взять бачок за ручку, чуть приподнять вверх и потянуть на себя.

Поставить бачок на горизонтальную поверхность.

Открыть крышку и наполнить бачок водой от отметки.

После заполнения водой закрыть бачок, защелкнув его крышку, и задвинуть до упора в предусмотренный для него отсек.

Закреть заслонку у панели обслуживания. Backmaster готов к работе.

Если уровень воды в баке опускается ниже 250 мл, у аппаратов EB 30 и EB 30 XL в режиме увлажнения на экране появляется сообщение **Недостаток воды Err314**.



Заливать только умягченную воду

Содержание хлоридов и сульфатов в подводящей воде не должно превышать 50 мг/л.

По возможности заливать такое количество воды, которое потребуется на один день работы, но не более 2,1 л.

Следить за тем, чтобы в бачок для воды не попадала грязь.

Чистка бачка для воды

Если используется водопроводная вода, воду из бака необходимо ежедневно сливать и тщательно промывать его в проточной воде.

Использование чистящих средств не допускается.

При более длительном простое аппарата остатки воды удалять впитывающей губкой.

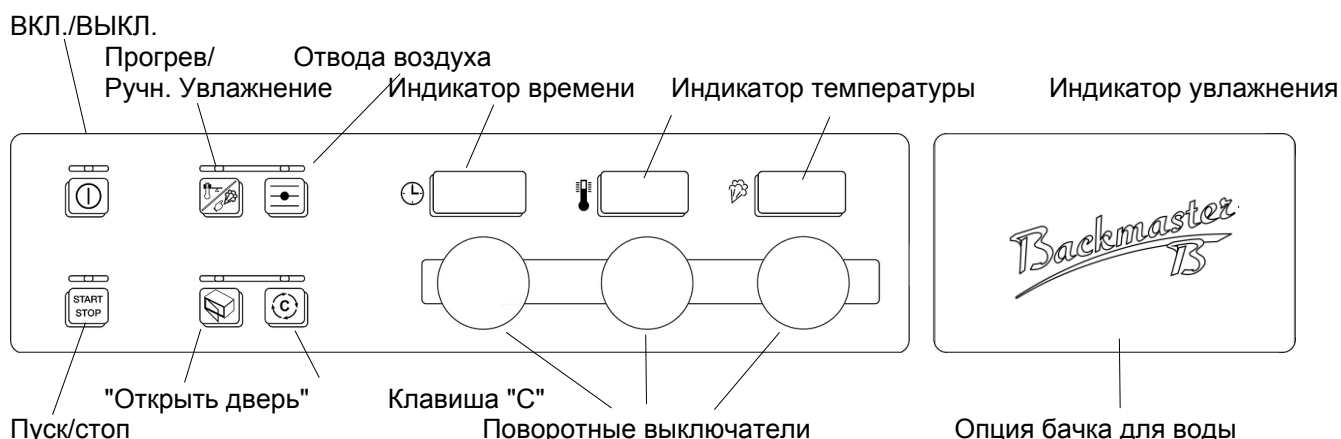
Полное удаление воды из линии:

Включить аппарат, несколько раз нажать клавишу увлажнения или запустить программу увлажнения на 200 мл. Протереть аппарат.

Если используется дистиллированная вода, специальной чистки не требуется.

2 Панель обслуживания и функциональное описание

2.1 Панель Backmaster В EB 30, EB 30 XL



2.2 Функциональное описание органов управления

ВКЛ./ВЫКЛ.



Нажать клавишу - аппарат готов к работе, горит лампочка подсветки камеры.

Индикация: Время 0:00, температура 180°C, увлажнение 0.

Для пуска нового процесса пользователю предлагаются значения времени, температуры и увлажнения от последнего процесса выпечки, в том числе и после выключения/включения аппарата.

Повторно нажать на клавишу - аппарат выключен.

Все светодиоды и лампа подсветки камеры отключаются.

Пуск/стоп



Клавиша начала и остановки процесса выпечки.

В процессе выпечки светодиод мигает.

Прогрев / Увлажнение вручную



Включение автоматического нагрева. Светодиод горит. Стандартная настройка.

Температура прогрева = введенное значение температуры + 10 %.

Функцию прогрева можно отключить, нажав на клавишу прогрева.

Эту клавишу можно нажать в любое время в ходе выполнения программы выпечки. Увлажнение происходит до тех пор, пока нажата клавиша.

При этом горит светодиод увлажнения в ручном режиме.

Заслонка для отработанного воздуха



ЗАКРЫТА Базовая настройка
ОТКРЫТА Горит светодиод

Открыть дверь



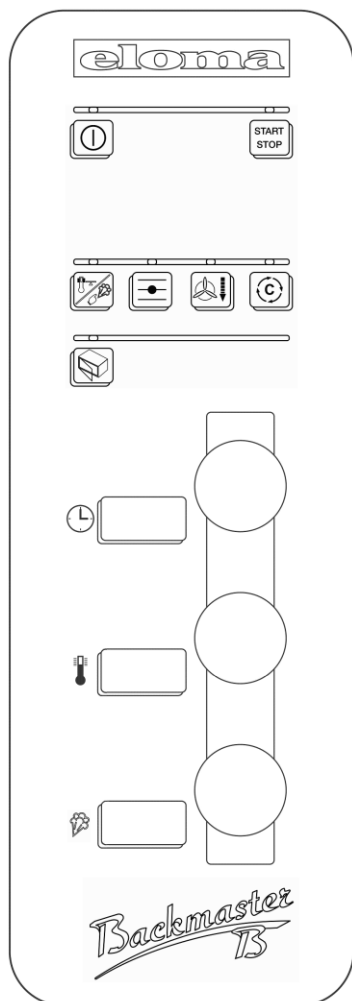
Нажать на клавишу, дверь автоматически открывается.

Клавиша "С"



Нажатие на эту клавишу позволяет изменять значения времени и температуры.

2.3 Панель Backmaster В EB 50, EB 80



Клавиша ВКЛ./ВЫКЛ.



Клавиша ПУСК/СТОП

Клавиши режимов работы



Клавиша прогрева / ручного увлажнения



Заслонка для отработанного воздуха



Пониженная скорость работы вентилятора



Клавиша C



Клавиша открывания двери

Индикатор времени

Вращающаяся ручка

Время выпечки от 0:00 до 24.0 часов и * - - *

Непрерывный режим

Индикатор температуры

Вращающаяся ручка

Температура выпечки от 30° до макс. 250°

Индикатор увлажнения

Вращающаяся ручка

Увлажнение от 10 мл до 999 мл

Выбор времени с помощью трехзначного цифрового индикатора



С помощью вращающейся ручки установить время выпечки от **0:00 до 24.0 часов**.

Непрерывный режим „- - -“: Поворот влево.

Индикация времени - до 10 часов с шагом в 1 минуту, затем в 10 минут (трехзначная индикация).

Выбор температуры с помощью цифрового индикатора температуры



С помощью вращающейся ручки установить температуру выпечки от **30° до 250°C**.

Пока включены ТЭНы, справа внизу на дисплее горит красная точка.

Если во время работы повернуть вращающуюся ручку, можно узнать фактическую температуру.

Через 3 секунды возобновляется индикация заданной температуры.

Увлажнение с использованием цифрового индикатора



Увлажнение от 10 мл до 999 мл, величина шага 10 мл

Продолжительность паузы зависит от введенного количества воды для увлажнения

Объем для увлажнения <200 мл Пауза 40 сек

Объем для увлажнения <400 мл Пауза 50 сек

Объем для увлажнения >400мл Пауза 60 сек

3. Ввод печи в эксплуатацию



Перед вводом аппарата в эксплуатацию: **открыть кран подачи воды!**

Если температура окружающей среды вокруг аппарата ниже +5°C, следить за тем, чтобы перед вводом в эксплуатацию аппарат прогрелся до комнатной температуры.

3.1 Ввод производственных данных, запуск, ручной режим работы



Нажать клавишу ВКЛ./ВЫКЛ. Загорается светодиод.



Прогрев включен, светодиод горит.

За исключением случаев, когда функция автоматического нагрева выключена.

Аппарат готов к работе.



Задать требуемое время с помощью функции ручки времени.



Задать требуемую температуру с помощью ручки выбора температуры.



Увлажнение от 10 мл до 999 мл, величина шага 10 мл

Пуск возможен, когда значение времени > 0 и / или значение увлажнения > 0



Отрегулировать заслонку для отработанного воздуха ОТКРЫТЬ / ЗАКРЫТЬ



Нажать клавишу открывания двери. Дверь открывается. Вентилятор горячего воздуха и ТЭНы автоматически отключаются. Отсчет времени приостанавливается на весь период, пока дверь открыта.



Загрузить продукт в аппарат. Загружать печь следует очень быстро, чтобы свести к минимуму падение температуры. Притворить или закрыть дверь.



Нажатие на эту клавишу во время работы позволяет изменять значения времени и температуры.



Увлажнение можно выполнять по мере надобности в любое время, для этого достаточно нажать клавишу.

Завершение программы

В конце программы подается акустический сигнал. Аппарат отключается, дверь автоматически открывается, если эта функция активна.

Данные снова выводятся на экран, и программа снова готова к запуску.

3.2 Установка времени



В режиме программирования времени можно заранее, но не более чем за 24 часа задать начало пуска программы.

Включен режим прогрева.

Ввод программы выпечки

Программирование времени:



Удерживать нажатой клавишу Пуск/стоп примерно 3 секунды. На индикаторе времени появляется **0:00**.



С помощью вращающейся ручки ввести время, когда должен произойти пуск аппарата.



Быстро нажать и отпустить клавишу Пуск/стоп. Светодиод мигает. Выполнение заданной программы начнется по истечении заданного времени.



Удаление заданного времени: Пуск/стоп Быстро нажать и отпустить клавишу. Светодиод гаснет.



По гигиеническим причинам слишком длительное хранение пищевых продуктов при комнатной температуре не допускается.

4 Специальные программы

4.1 Функция НАССР

Программа автоматически записывает фактические данные по процессу выпечки во время работы.

Эти данные можно распечатать, подсоединив принтер с длиной строки не менее 40 знаков к серийному интерфейсу. Данные для настройки принтера: 9600,N,8,1.

Гнездо для подсоединения соединительного шнура находится с правой стороны на панели обслуживания У Backmaster EB 30, EB 30 XL.

Втулка для соединительного шнура находится в тюльпане душа шланга У Backmaster EB 50, EB 80.

4.1.1 Интерфейс для соединительного шнура:

Штекер №

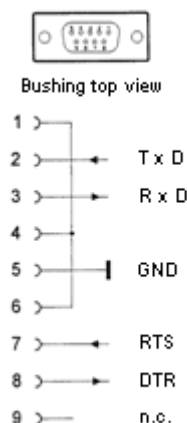
9-контактный разъем для внешних устройств Гнездо Min-D

Функция:

RS 232 C

Серийный интерфейс (9600, N, 8, 1)
9600 бод, 8 бит данных, контроль по четности, 1 стоп-бит

→
Подключение
принтера



Распайка DIP-выключателя для термо-принтера NP 104

1. Параллельный интерфейс (DIP-выключатель 1)

	1	2	3	4	5	6	7	8
ВКЛ.								
ВЫКЛ.								

Переключатель	Номинальное значение
1	CR/LF: Возврат каретки + подача бумаги
2	40 колонок
3	Стандартный символ
4	Нулевой уровень
5...7	Немецкий
8	Не определен

2. Серийный интерфейс (DIP-выключатель 2)

	1	2	3	4
ВКЛ.				
ВЫКЛ.				

Переключатель	Номинальное значение
1	Контроль по четности
2	Положительная четность
3, 4	9600 бит/с

4.1.2 Выбор и вывод на печать протоколов выпечки или автоматической очистки:



Соединительный шнур можно подсоединять или отсоединять, только когда принтер и аппарат выключены, в противном случае возможны повреждения системы управления и/или принтера.

Аппарат должен быть включен, а выполнение любых программ выпечки должно быть прекращено.

Для создания протоколов НАССР важно, чтобы в аппарате было правильно установлено время и дата.

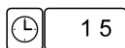
Запуск НАССР:

Необходимо установить дату / день и хронологическое время.



Нажать и удерживать клавишу ручного увлажнения примерно 3 секунды.

Программирование вывода на печать: Распечатывается всегда один суточный протокол.



С помощью вращающейся ручки "Время" установить требуемый день.



С помощью вращающейся ручки "Температура" установить требуемый месяц.



С помощью вращающейся ручки "Увлажнение" установить год.

Печать:



Нажать клавишу ПУСК/СТОП. Протокол выводится на печать.

Завершение НАССР:



Нажать клавишу ручного увлажнения.

Автоматически возникает базовая настройка.

4.1.3 Распечатанный протокол выпечки из программы выпечки

№_аппарата 0000
Тип_аппарата ЕВ В 50
Дата распечатки 24.03.09 13:16
Количество часов работы 10

Дата: Пт 24.03.09 12:33...13:19
Программа: 2 булочки
12:33 Прогрев 210°C
12:39 Завершение прогрева
12:40 Дверь_откр. 12:41 Дверь_закр.
12:42 1 Задан. 175°C Увлажнение 150 мл
Простой 10 с
Задан. 175°C
12:43 5 00:15 ч Время выдержки 00:15 ч
12:58 Конец
12:59 Дополнительное выпекание 180°C
13:00 00:01 ч Время выдержки 00:01 ч
13:02 Конец
Общая потребляемая мощность 0,00 кВт·ч
Расход воды 0,00 л

→ Общее количество часов работы аппарата

→ Дата программы выпечки

→ № программы:

→ Прогрев

→ Режим увлажнения 400 мл

→ Простой 60 с

→ Дополнительное выпекание

→ Расход электроэнергии для программы выпечки

→ Расход воды для программы выпечки

4.2 Чистка пекарной камеры

4.2.1 Чистка вручную EB 30, EB 30 XL

Пуск программы очистки



Нажать и удерживать нажатой эту клавишу включить аппарат нажатием на клавишу

В режиме увлажнения на экране появляется **cle** .

Запустить программу очистки нажатием на

Внимание!: ручная уборка начинается только при максимальной температуре 60 °C.

Сначала замачиваются пригоревшие остатки продуктов.

По истечении времени воздействия чистящего средства раздается акустический сигнал.

На индикаторе времени мигает символ **SHO** .

Дверь открыта выпечка камеру и тщательно очищены.

Закрывать дверь. На индикаторе времени появляется символ **drY** . Начинается сушка пекарной камеры.

После сушки пекарной камеры подается акустический сигнал, а на индикаторе времени

появляется символ **End** . Начинается сушка пекарной камеры.

Высушить аппарат, оставить дверь пекарной камеры открытой, чтобы обеспечить тщательную вентиляцию пекарной камеры.



После прекращения подачи электропитания на индикаторе увлажнения появляются

символы **SHO** .

Если повернуть вращающуюся ручку "Увлажнение", эти символы исчезают,

и аппарат можно включить нажатием на клавишу

4.2.2 Чистка вручную EB 50, EB 80

Пуск программы очистки



Нажать и удерживать нажатой эту клавишу включить аппарат нажатием на клавишу

В режиме увлажнения на экране появляется **CLE** .

Запустить программу очистки нажатием на

Аппарат разогревается до заданной температуры - не выше 60°C, в результате чего размягчаются возможные отложения.

После достижения заданных значений на дисплее начинает мигать индикатор **SPr** , и звучит акустический сигнал.

После открывания двери аппарата акустический сигнал прекращается. Обработать пекарную камеру вручную чистящим средством из пульверизатора.

Закрывать дверь аппарата и оставить на некоторое время.

Чистящее средство размягчает пригоревшие остатки жира и крошки.

По истечении времени воздействия чистящего средства раздается акустический сигнал.

На индикаторе времени мигает символ **SHO** .

Открыть дверь и тщательно промыть водой (из душа) пекарную камеру.

Закрывать дверь. На индикаторе времени появляется символ **drY** . Начинается сушка пекарной камеры.

После сушки пекарной камеры подается акустический сигнал, а на индикаторе времени

появляется символ **End** .

Как только на индикаторе увлажнения появляются символы **End** , программа чистки завершена.

Высушить аппарат, оставить дверь пекарной камеры открытой, чтобы обеспечить тщательную вентиляцию пекарной камеры.



После прекращения подачи электропитания на индикаторе увлажнения появляются

символы **SHO** .

Если повернуть вращающуюся ручку "Увлажнение", эти символы исчезают,

и аппарат можно включить нажатием на клавишу



Аппараты Backmaster дополнительно могут быть оснащены ручным душем.

Его можно использовать только для промывки внутренней камеры аппарата, но ни в коем случае не для очистки наружных поверхностей!



Если в пекарной камере находятся остатки чистящего средства, это может привести к образованию коррозии.

Кроме того, возможен контакт продуктов питания с чистящим средством.

4.2.3 Полностью автоматизированная чистка с функцией "Авточистка" EB 50, EB 80

Управление



Перед запуском аппарата Backmaster B с функцией авточистки открыть кран подачи воды. Если подача воды перекрыта, или если напор слишком слаб, звучит предупредительный сигнал. Из соображений безопасности запуск аппарата невозможен.



Аппарат выключен.

Сначала нажать и удерживать нажатой клавишу заслонки для отработанного воздуха. Дополнительно нажать клавишу **Вкл./Выкл.**

На дисплее появляется **A1**, функция автоматической очистки включена.



С помощью ручки выбора температуры выбрать программу чистки.

На выбор предлагается 6 разных программ:

A1 - промывка

A2 - ступень 1

A3 - ступень 2

A4 - ступень 3

A5 - ступень 4

In - "Пуск".

In используется для первого ввода в эксплуатацию или для смены чистящего средства и ополаскивателя.



Нажать клавишу ПУСК/СТОП. Начинается выполнение программы чистки.

Удерживать нажатой клавишу ПУСК/СТОП - в этом случае можно ввести время для режима авточистки.

Программы авточистки:

В зависимости от степени загрязнения пекарной камеры можно выбрать несколько программ очистки.

Информация на дисплее	Время в минутах:	Последовательность операций согласно программе
A1	примерно 2 минуты	Промывка водой
A2	примерно 50 минут	Замачивание, 1-кратная чистка, ополаскивание, сушка
A3	примерно 1 час 20 минут	Замачивание, 2-кратная чистка, ополаскивание, сушка
A4	примерно 1 час 52 минуты	Замачивание, 3-кратная чистка, ополаскивание, сушка
A5	примерно 2 часа 23 минуты	Замачивание, 4-кратная чистка, ополаскивание, сушка
In	примерно 2 минуты	



Если температура в пекарной камере превышает 80°C, по команде встроенного устройства безопасности происходит автоматическое охлаждение аппарата.



При запуске аппарата в пекарной камере не должно быть остатков чистящего средства или ополаскивателя. При необходимости использовать ручной душ.

4.2.4 Программирование времени для авточистки

Программируемое время не должно превышать 24 часов.

Нажать и удерживать нажатой клавишу Пуск/стоп. Установить требуемое время пуска с помощью вращающейся ручки "Время".

Программа авточистки протоколируется.

Для создания протоколов авточистки важно, чтобы в аппарате было правильно установлено время и дата, см. п. 6.1.

Описание порядка выбора и распечатки протоколов авточистки см. в п. 4.1.2

4.2.5 Техника безопасности при эксплуатации



Использовать только **специальное чистящее средство Eloma MULTI-CLEAN** и **ополаскиватель Eloma MULTI-CLEAN**.

Эти чистящие средства проверены и предназначены специально для этой цели.

Чистящие средства других производителей могут стать причиной коррозии и повреждения уплотнений в пекарной камере.

Компания Eloma GmbH не несет ответственности за косвенный ущерб, возникший в результате использования чистящих средств других изготовителей, а право на претензии по гарантии теряет свою силу.

Необходимо соблюдать инструкцию по применению чистящего средства.



Замена или доливка чистящего средства и ополаскивателя:

Соблюдать инструкции изготовителя. Использовать защитные перчатки, защитные очки и спецодежду.



Во время выполнения программы авточистки открывать дверь запрещено в целях обеспечения безопасности. Возможно выплескивание чистящего средства, ополаскивателя и горячей воды.

Если в крайнем случае дверь все-таки требуется открыть, то выполнение программы авточистки необходимо прекратить.



Перед длительным отключением аппарата необходимо тщательно промыть систему авточистки чуть теплой водой, чтобы не допустить заедания насосов и клапанов из-за остатков чистящего средства и ополаскивателя.

Ослабить резьбовые соединения на канистре, а концы шланга с сетчатым фильтром поместить в емкость с теплой водой.

Выполнить авточистку в режиме **Промывки** и промыть аппарат до полного удаления чистящего средства в нем и в шлангах.

Подготовка к очистке



Прежде чем начать очистку, необходимо **визуально** проверить, чтобы в канистре было достаточно чистящего средства и ополаскивателя.

Перед вводом аппарата в эксплуатацию: открыть кран подачи воды. У аппаратов без подключения к водопроводу вручную залить воду в бачок. См. описание в п. 1.7.



Прежде чем начать очистку, необходимо **визуально** проверить, чтобы в канистре было достаточно чистящего средства и ополаскивателя.

Проверить, чтобы пекарная камера была пустой.

Очистку противней и стеллажей с подвесками выполнять в посудомоечной машине.

Замена канистр с чистящим средством и ополаскивателем

Если в канистрах не осталось достаточно чистящего средства или ополаскивателя, их необходимо заменить либо долить чистящее средство или ополаскиватель.



Соблюдать точки подключения: красный цвет для чистящего средства, синий - для ополаскивателя!

Примечание: При отмене программы авточистки всегда выполняется один цикл промывки, чтобы предотвратить загрязнение химическими средствами!

5. Уход

Тщательно следить за чистотой аппарата.

Нагрев остатков выпечки и крошки отрицательно сказывается на вкусовых качествах и запахе выпечки и может привести к образованию дыма.



Печное оборудование может быть по желанию оснащено ручным душем. Его можно использовать только для промывки внутренней камеры аппарата, но ни в коем случае не для очистки наружных поверхностей!



Если в процессе выпечки используется большое количество соли, чистку аппарата необходимо выполнять регулярно, т.к. в противном случае в пекарной камере может образоваться коррозия.



Если в пекарной камере находятся остатки чистящего средства, это может привести к образованию коррозии!

Из соображений безопасности запуск аппарата без дефлектора не допускается!

Уход за уплотнениями дверных уплотнений

Срок службы уплотнения очень зависит от ухода за ним.

Жиры и агрессивные чистящие средства разъедают материал уплотнения и ускоряют процесс износа.

Поэтому необходимо соблюдать следующие инструкции по уходу:

Чистку уплотнителя проводить ежедневно, вручную, используя мягкое жирорастворяющее чистящее средство.

Остатки чистящего средства удалять чистой водой.

На ночь дверь пекарной камеры оставлять открытой, чтобы снять напряжение с уплотнения двери.

Если оборудование не используется, дверь также держать открытой.

Следует регулярно осматривать уплотнения на наличие повреждений. Поврежденные уплотнения следует заменять. Это позволяет избежать выхода пара или воздуха.

У аппаратов с системой очистки "Авточистка" очищать уплотнения тоже следует вручную.

Чистка смотрового стекла в двери:

Дверь состоит из двух частей. Для очистки внутреннее стекло можно поворачивать.

Очищать стекла только куском мягкой материи. Не использовать чистящие средства с отшелушивающим действием.

Чистка наружных поверхностей:

Использовать жирорастворяющее чистящее средство или чистящее средство для нержавеющей стали.



Чистка наружных поверхностей аппарата струей воды, устройством для чистки струей пара или чистки под высоким давлением не допускается.

См. отраслевые „Правила техники безопасности для кухонного оборудования“.

Не направлять струю воды в горячее пространство пекарной камеры.

6. Настройки аппарата

6.1 Настройка рабочих параметров печи Backmaster B EB 50, EB 80, EB 30, EB 30 XL

При поставке аппарата все рабочие параметры установлены правильно.

Если, несмотря на это, потребуется изменение каких-либо настроек, например, времени и даты (летнее / зимнее время, неточность), необходимо соблюдать следующий порядок действий:

Аппарат должен быть включен, но ни один процесс выпечки выполняться не должен.

- 2 Установить время 1:23. Нажать и удерживать нажатой клавишу ручного увлажнения не менее секунд.

На индикаторе времени сначала появляется информация о версии программного обеспечения, которая быстро сменяется символом **Pr**, а на индикаторе температуры появляется **Конец**

Теперь с помощью вращающихся ручек "Время" и "Температура" можно ввести различные параметры, представленные в таблице ниже.

Уровень	Поз.	Комментарий:	По умолчанию	Мин.	Макс.	Ед.изм. Сервис. прогр.	Значение
1	01	Часы	*	0	23		00-23
1	02	Минуты	*	0	59		00-59
1	03	День	*	1	31		1-31
1	04	Месяц	*	1	12		1-12
1	05	Год	*	0	99		0-99
1	06	Формат даты	*	0	1		0: ДМГ24; 1: ДМГ12
1	07	Переключение летнее время / зимнее время	*	0	1		0: Выкл.; 1: Европа
1	08	Ед.изм. °C, °F	0	0	1		0: °C ; 1: °F
1	09	Язык	*	0	1		0: немецкий; 1: английский
1	10	Продолжительность сигнала - окончание программы	30	0	999	с	
1	12	Демонстрационный режим	0	0	1		0: выкл.; 1: вкл.
1	13	Выключение освещения при открытой двери	0	0	1		0: выкл.; 1: вкл.
1	14	Адрес устройства	0	0	99		
1	16	Разрешение протоколирования в системе управления кухонным оборудованием	0	0	1		0: без протокола; 1: Тип протокола 1
1	20	Увлажнение за период времени	0	0	1		Ввод данных для увлажнения в 0: мл; 1: в сек.
1	21	После завершения программы дверь автоматически открывается	1	0	1		
1	22	Повышение температуры в процентах во время прогрева	10	0	20	%	
1	23	Автоматический прогрев	1	0	1		0: выкл.; 1: вкл.
1	24	Повтор сигнала по окончании прогрева с интервалом	3	0	10	мин.	

После установки или изменения всех рабочих параметров их необходимо сохранить нажатием на клавишу ПУСК/СТОП.

Аппарат снова готов к работе. На индикаторе времени отображается время 0:00, а на индикаторе температуры - 180°C.

7. Неполадки

7.1 Сообщения о неполадках

Сообщения о неполадках выводятся на индикатор увлажнения.

Информация о неполадке	Описание	Способ устранения
EB 50, EB 80		
002	Произошло аварийное отпирание двери	Нажать клавишу открывания двери
003	Проблема концевого выключателя или двигателя	Нажать клавишу открывания двери. Если сигнал об ошибке сохраняется, сообщить в сервисный центр.
004	Открылась дверь	Нажать клавишу открывания двери
005	Критическая проблема концевого выключателя или двигателя	Нажать клавишу открывания двери. Выключить и снова включить аппарат. Если сигнал об ошибке сохраняется, сообщить в сервисный центр.
006	Неопределенное состояние	Нажать клавишу открывания двери
EB 30, EB 30 XL EB 50, EB 80		
111	Датчик пекарной камеры	Прекращение работы
117	Датчик Уменьшение испарений	Прекращение работы Сообщить в сервисный центр!
212	Перегрев пекарной камеры или срабатывание M1 STB	Прекращение работы Сообщить в сервисный центр!
311	Отсутствие давления воды	Режим выпечки: Предупреждение / автоочистка: Пауза Открыть кран подачи воды. Слишком низкий напор воды в водопроводе Обеспечить напор. Проверить работу манометрического выключателя. Внимание! В режиме автоочистки аппарат делает перерыв! Аппарат можно включать в режим выпечки без воды!
314	Недостаток воды	Долить воду
315	Неисправность электромагнитного клапана	Прекращение работы Сообщить в сервисный центр!
511	Блок управления	Предупреждение Температура блока превышает 65°C Эксплуатация возможна, Обратиться в сервисный центр!
512	Блок управления	Прекращение работы Температура блока выше 70°C Обратиться в сервисный центр!

7.2 Устранение неисправностей

Если аппарат работает ненадлежащим образом, необходимо попытаться устранить неисправности самостоятельно с помощью следующей таблицы.

Если устранить причину неисправности невозможно:
выключить аппарат, обесточить его и закрыть кран подачи воды.



Сообщить в сервисный центр. При обращении указать данные об аппарате, тип и номер.

Неисправность	Возможная причина	Способ устранения
Аппарат не включается	Не включен главный выключатель	Включить главный выключатель
	Предохранитель ввода выключен	Включить предохранитель ввода
Отсутствует увлажнение	Закрыт кран подачи воды	Открыть кран подачи воды
Вода на полу пекарной печи	Аппарат неисправен, или слишком большой объем увлажнения, который раньше был правильным.	Уменьшить объем увлажнения или поставить в известность сервисный центр.
Не горит лампа подсветки	Неисправны галогенные лампы	Заменить галогенные лампы. Внимание! Использовать только галогенные лампы на 12 В, 20 Вт. К лампам прикасаться только через салфетку, в противном случае их срок службы значительно уменьшается.
Ржавчина в пекарной камере	Качество воды	Обеспечить фильтрацию воды. Соблюдать инструкцию по монтажу.
	Неправильное чистящее средство	Использовать чистящее средство Eloma.
	Чистящее средство удалено не полностью.	Всегда тщательно проводить промывку.
	В подаваемой воде присутствуют частицы железа	Удалить из водопровода, предоставляемого заказчиком, все компоненты, находящиеся в контакте с водой, но изготовленные из необработанной стали.
Дверь не закрывается, но сообщение об ошибке не поступает	Аппарат наклонен вперед. Проверить положение двери.	Выставить уровень аппарата по горизонтали. Пригласить обученного специалиста из сервисного центра для регулировки положения двери

В течение гарантийного срока любые работы по ремонту аппарата должны выполнять только обученные специалисты сервисной службы компании Eloma. Контактную информацию о наших партнерах по гарантийному обслуживанию можно получить на заводе Eloma в г. Майзах, тел. +49 180 / 52 24 272.

8 Завершение работы

Выключить аппарат нажатием на **клавишу**  . Светодиод на клавише погаснет.
Закрыть **кран подачи воды** .

При более продолжительных перерывах в работе отсоединять аппарат от сети электроснабжения.

9. Принадлежности - дополнительное оборудование

Противень	Алюминий, перфорированный 3 ммØ, с приподнятыми краями по всему периметру
Противень	Алюминий, перфорированный 5 ммØ, с приподнятыми краями по всему периметру
Противень	Алюминий, с кремнийорганическим покрытием, перфорированный 5 ммØ, с приподнятыми краями по всему периметру
Противень	Алюминий, с кремнийорганическим покрытием, перфорированный 3 ммØ, с приподнятыми краями по всему периметру
Решетка	400 x 600 мм, нержавеющая сталь
Подставка 570 мм	с 10 полками
Подставка 850 мм	с 16 полками
Стеллажная вагонетка с сушильной решеткой	600 x 400
Транспортная тележка	570 мм, 850 мм
Чистящее средство	
Eloma MULTI CLEAN spezial	Аэрозольный баллончик, объем 1 л
	Канистра с наполнителем, объем 10 л
Eloma MULTI-CLEAN Kalklöser - средство для удаления извести	Аэрозольный баллончик, объем 1 л
	Канистра с наполнителем, объем 10 л
Пульверизатор	Объем 1,5 л

10. Примеры выпечки

Все данные о времени и температуры выпекания зависят от конкретного продукта.

Backmaster EB 30

Вид хлебобулочного изделия	3 противня 440 x 350 мм примерно шт./партия	Время выпечки, минуты	Температура С°	Заслонка отработ. возд. ОТКР./ЗАКР.	Увлажнение
Булочки (предварительно обжаренные)	36	20	180	закрыта	да
Булочки, погружаемые перед выпечкой в содовый раствор	36	20	180	открыта	нет
Крендели, которые перед выпечкой погружают в содовый раствор и посыпают солью грубого помола	18-27	16	170	открыта	нет
Мини-багет, 80 г	45	10-15	190	закрыта	да
Слоёное дрожжевое тесто, в зависимости от размера	18-27	18	165	закрыта	да
Легкий завтрак, в зависимости от размера	18-27	18	170	закрыта	да
Круассаны	27-36	18-20	170	закрыта	да

Backmaster EB 30 XL

Вид хлебобулочного изделия	3 противня 400 x 600 мм примерно шт./партия	Время выпечки, минуты	Температура С°	Заслонка отработ. возд. ОТКР./ЗАКР.	Увлажнение
Булочки (предварительно обжаренные)	60	20	180	закрыта	да
Булочка, которую перед выпечкой погружают в содовый раствор и посыпают солью грубого помола	60	20	180	открыта	нет
Крендели, которые перед выпечкой погружают в содовый раствор и посыпают солью грубого помола	36	16	170	открыта	нет
Мини-багет, 80 г	60	10-15	190	закрыта	да
Слоёное дрожжевое тесто, в зависимости от размера	45	18	165	закрыта	да
Легкий завтрак, в зависимости от размера	45	18	170	закрыта	да
Круассаны	60	18-20	170	закрыта	да

Примеры выпечки

Все данные о времени и температуры выпекания зависят от конкретного продукта.

Backmaster EB 50					
Вид хлебобулочного изделия	5 противней	Время выпечки	Температура	Заслонка для отработанного воздуха	Увлажнение
	400 x 600 мм	примерно, минуты	С°	Откр. / Закр.	
	примерно шт./партия				
Булочки	100	20	180	закрыта	да
"Царский хлебец"	75	18-20	180	закрыта	да
Булочка, которую перед выпечкой погружают в содовый раствор и посыпают солью грубого помола	100	18	180	открыта	нет
Крендели, погружаемые перед выпечкой в содовый раствор	60	16	170	открыта	нет
Мини-багет, 80 г	100	10-15	185	закрыта	да
Слоёное дрожжевое тесто, в зависимости от размера	75	18	165	закрыта	да
Легкий завтрак, в зависимости от размера	75	18	170	закрыта	да
Круассаны	75	18-20	170	закрыта	да
Backmaster EB 80					
Вид хлебобулочного изделия	8 противней	Время выпечки	Температура	Заслонка для отработанного воздуха	Увлажнение
	400 x 600 мм	примерно, минуты	С°	Откр. / Закр.	
	примерно шт./партия				
Булочки	160	20	180	закрыта	да
"Царский хлебец"	120	18-20	180	закрыта	да
Булочка, которую перед выпечкой погружают в содовый раствор и посыпают солью грубого помола	160	18	180	открыта	нет
Крендели, погружаемые перед выпечкой в содовый раствор	96	16	170	открыта	нет
Мини-багет, 80 г	160	10-15	185	закрыта	да
Слоёное дрожжевое тесто, в зависимости от размера	120	18	165	закрыта	да
Легкий завтрак, в зависимости от размера	120	18	170	закрыта	да
Круассаны	120	18-20	170	закрыта	да

11. Технические характеристики

Тип устройства _____

Номер устройства _____

12. Отметки о техническом обслуживании

Техническое обслуживание необходимо проводить в соответствии с действующими нормами и правилами не реже одного раза в год. Оно должно включать в себя осмотр и проверку всех параметров, перечисленных в протоколе технического обслуживания.

С этой целью рекомендуется заключить договор о техническом обслуживании.

Работы по техническому обслуживанию и / или ремонту должны выполнять только специалисты уполномоченного технического сервисного центра.

Изготовитель сохраняет за собой право на внесение технических изменений.

[illegible]

Notizen:

[illegible]

Notizen:

This image shows a single page of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

