PKM2

Individualisierte Dokumentenpublikation muss nicht teuer sein – ein Praxisbeispiel

Dr. Cornelia Hofmann, Arakanga GmbH, Hanau
Gisela Rosenkranz, CONVOTHERM Elektrogeräte GmbH, Eglfing

- **Die Projektpartner**
  - **CONVOTHERM Elektrogeräte GmbH, Eglfing**
  - **ARAKANGA GmbH, Hanau**
- **Das Projekt**
- **Die Umsetzung – Stufe 1**
- **Die Umsetzung – Stufe 2**

CONVOTHERM Geschichte

1976 Firmengründung

1982 Markteinführung des ersten elektronischen Heißluftdämpfers der Welt

1998 CONVOTHERM wurde eine Tochtergesellschaft von Enodis Plc.

2002 Neue Fabrik: 6000 m² moderne Produktionsanlagen für mehr als 10.000 Heißluftdämpfer im Jahr

2008 CONVOTHERM gehört seit Okt 2008 zu Manitowoc Foodservice

2009 HEUTE: 310 Mitarbeiter, kontinuierlich wachsend

ARAKANGA

Wir beraten Sie

Wir unterstützen Sie

Wir schaffen Lösungen

Wir bringen Qualität

Projektpartner – ARAKANGA GmbH

- **ARAKANGA ist Dienstleister für**
  - Technische Redaktion
  - Übersetzung
  - Beratung rund um die Technische Redaktion
- **Was bedeutet „ARAKANGA“?**
  - Südamerikanische Papageienart
  - Wir verbinden mit ihm
    - Originalität und Farbe
    - Kommunikationsfähigkeit
    - Kreativität und Innovation
- **Warum ich darüber sprechen kann …**
  - 1992 bis 1999 Leiterin einer international organisierten Dokumentationsabteilung in der Automatisierungsindustrie
  - Seit 1999 Geschäftsführerin der ARAKANGA GmbH
  - Seit Mai 2007 Ansprechpartnerin für CONVOTHERM und Projektleiterin

© ARAKANGA GmbH

ARAKANGA

Wir beraten Sie

Wir unterstützen Sie

Wir schaffen Lösungen

Wir bringen Qualität

Agenda

- Die Projektpartner
- **Das Projekt**
  - Die Heißluftdämpfer
  - Die Dokumentation der Heißluftdämpfer
  - Weitere Produkte
  - Projektentwicklung 2009
  - Die Ziele des Projektes
  - Die Projektstufen
- Die Umsetzung – Stufe 1
- Die Umsetzung – Stufe 2

© ARAKANGA GmbH

Standardvarianten

	Varianten
Die +3 Linie	
Gerätegrößen	7
Beheizungsarten	2
Dampferzeugungsarten	2
Steuerungen	2
	56
Die mini Linie	
Gerätegrößen	5
Beheizungsarten	1
Dampferzeugungsarten	1
Steuerungen	2
	10

Anzahl der Handbücher

	Anzahl
Die +3 Linie	
Bedienungshandbuch	3
Installationshandbuch	1
Onscreenhilfe	1
Sprachen	22
	110
Die mini Linie	
Bedienungshandbuch	3
Installationshandbuch	1
Onscreenhilfe (identisch mit +3)	0
Sprachen	22
	88

CONVOTHERM Ablauf im Versand

- Ermitteln des Lieferlandes (Lieferschein)
- Ermitteln der beizulegenden Anleitungen (Artikelnummer und Packliste)

Erstaustattung Übersicht ES EB GS GB 1234567

nicht gültig für Geräte: Artikelnummer zweite Stelle D oder I vgl. hierzu 9719291

X = Paket komplett
1 = 1x
I = 1x, Änderung

Spaltengruppe	Artikelnummern / Art / Sprache
1	9100119 CON aar; 7016581 IHB CON ell, tur, aar; 7016430 BAL CON aar
2	9100130 CON Austral/Neuseel; 7016632 IHB CON MOF; 7016702 IAL Wasseranschluss; 7016423 BAL CON eng; 6009424 Aufkleber ClickP2P3
3	9100113 CON Belgien; 7016300 IHB CON deu, eng, fra; 7016578 IHB CON nla; 7016702 IAL Wasseranschluss; 7016308 BAL CON deu; 7016306 BAL CON fra; 7016427 BAL CON nla
4	9100164 CON chi; 7016478 IHB CON chi, kor; 7016702 IAL Wasseranschluss; 7016423 BAL CON eng
5	9100166 Enodis CON; 7016468 IHB Enodis deu, eng, fra, nla; 7016703 IAL Wasseranschluss
6	9100132 CON dan; 7016580 IHB CON sve, nor, dan; 7016421 BAL CON dan
7	9100100 CON deu; 7016300 IHB CON deu, eng, fra; 7016702 IAL Wasseranschluss; 7016308 BAL CON deu
8	9100101 CON eng; 7016300 IHB CON deu, eng, fra; 7016702 IAL Wasseranschluss; 7016423 BAL CON eng
9	9100133 CON Finnland; 7016580 IHB CON sve, nor, dan; 7016300 IHB CON deu, eng, fra; 7016702 IAL Wasseranschluss; 7016432 BAL CON sve; 7016423 BAL CON eng
10	9100102 CON fra; 7016300 IHB CON deu, eng, fra; 7016702 IAL Wasseranschluss; 7016306 BAL CON fra
11	9100134 Enodis Garland; 7016468 IHB Enodis deu, eng, fra, nla; 7016703 IAL Wasseranschluss; 7016600 BAL Enodis deu; 7016601 BAL Enodis eng; 7016602 BAL Enodis fra; 7016604 BAL Enodis nla
12	9100118 CON ell; 7016581 IHB CON ell, tur, aar; 7016428 BAL CON ell
13	9100135 CON Israel; 7016479 IHB CON heb; 7016702 IAL Wasseranschluss; 7016429 BAL CON heb
14	9100105 CON ita; 7016301 IHB CON esl, por, ita; 7016702 IAL Wasseranschluss; 7016307 BAL CON ita
15	9100136 CON hrv; 7016579 IHB CON pol, hun, hrv; 7016702 IAL Wasseranschluss; 7016433 BAL CON hrv
16	9100165 CON kor; 7016478 IHB CON chi, kor; 7016702 IAL Wasseranschluss; 7016423 BAL CON eng
17	9100114 CON Luxemburg; 7016300 IHB CON deu, eng, fra; 7016702 IAL Wasseranschluss; 7016308 BAL CON deu; 7016306 BAL CON fra
18	9100106 CON nla; 7016578 IHB CON nla; 7016702 IAL Wasseranschluss; 7016427 BAL CON nla
19	9100115 CON nor; 7016580 IHB CON sve, nor, dan; 7016420 BAL CON nor; 5011002 Wasserverteil.DN13 P3
20	9100107 CON pol; 7016579 IHB CON pol, hun, hrv; 7016702 IAL Wasseranschluss; 7016387 BAL CON pol
21	9100104 CON por; 7016301 IHB CON esl, por, ita; 7016702 IAL Wasseranschluss; 7016424 BAL CON por
22	9100109 CON rus; 7016303 IHB CON ces, slv, rus; 7016702 IAL Wasseranschluss; 7016425 BAL CON rus
23	9100116 CON sve; 7016580 IHB CON sve, nor, dan; 7016432 BAL CON sve
24	9100137 CON Schweiz; 7016300 IHB CON deu, eng, fra; 7016301 IHB CON esl, por, ita; 7016702 IAL Wasseranschluss; 7016308 BAL CON deu; 7016307 BAL CON ita; 7016306 BAL CON fra
25	9100138 CON eng, fra; 7016300 IHB CON deu, eng, fra; 7016702 IAL Wasseranschluss; 7016423 BAL CON eng; 7016306 BAL CON fra
26	9100111 CON slv; 7016303 IHB CON ces, slv, rus; 7016702 IAL Wasseranschluss; 7016386 BAL CON slv
27	9100103 CON esl; 7016301 IHB CON esl, por, ita; 7016702 IAL Wasseranschluss; 7016422 BAL CON esl
28	9100110 CON ces; 7016303 IHB CON ces, slv, rus; 7016702 IAL Wasseranschluss; 7016426 BAL CON ces
29	9100117 CON tur; 7016581 IHB CON ell, tur, aar; 7016431 BAL CON tur
30	9100139 CON hun; 7016579 IHB CON pol, hun, hrv; 7016702 IAL Wasseranschluss; 7016385 BAL CON hun
31	9100140 Enodis Cleveland
32	9100141 CON Zypern; 7016581 IHB CON ell, tur, aar; 7016702 IAL Wasseranschluss; 7016428 BAL CON ell; 7016431 BAL CON tur

Land	Spaltengruppe	Einträge
Ägypten	1	x 1 1
Australien	2	x 1 1 1 1
Bahrain	1	x 1 1
Belgien	3	x 1 1 1 1 1 1
Brasilien	21	x 1 1 1
Brunei Darussale	8	x 1 1 1
Bulgarien	8	x 1 1 1
Chile	27	x 1 1 1
China	4	x 1 1 1
Cullion	5	x 1 1
Dänemark	6	x 1 1
Deutschland	7	x 1 1 1
Ecuador	27	I I I I
Estland	8	x 1 1 1
Finnland	9	x 1 1 1 1 1
Frankreich	10	x 1 1 1
Garland	11	x 1 1 1 1 1 1
Griechenland	12	x 1 1
Großbritannien	8	x 1 1 1
Hongkong	4	x 1 1 1
Indien	8	x 1 1 1
Indonesien	8	x 1 1 1
Irland	8	x 1 1 1
Island	8	x 1 1 1
Israel	13	x 1 1 1
Italien	14	x 1 1 1
Japan	8	x 1 1 1
Kambodscha	25	x 1 1 1 1
Kasachstan	22	x 1 1 1
Katar	1	x 1 1
Kenia	8	I I I I
Kirgisien	22	x 1 1 1
Kolumbien	27	x 1 1 1
Korea	16	x 1 1 1
Kroatien	15	x 1 1 1
Kuwait	1	x 1 1
Lettland	8	x 1 1 1
Libanon	1	x 1 1
Liechtenstein	7	x 1 1 1
Litauen	8	x 1 1 1
Luxemburg	17	x 1 1 1 1
Malaysia	8	x 1 1 1
Malediven	8	x 1 1 1
Malta	8	x 1 1 1
Marokko	1	x 1 1
Mexiko	27	x 1 1 1
Montenegro	8	I I I I
Myanmar	8	I I I I
Namibia	8	I I I I
Neuseeland	2	x 1 1 1 1

(All other cells: -)

Weitere Produkte

- Auftau- und Regeneriergeräte (3 Gerätevarianten, je 9 Größen)
- Hauben für Heißluftdämpfer (4 Gerätetypen, diverse Größen)
- Thermoschränke (1 Gerätetyp, 3 Größen)
- Reifenerwärmer (1 Gerätetyp, 1 Größe)
- Diverses Zubehör

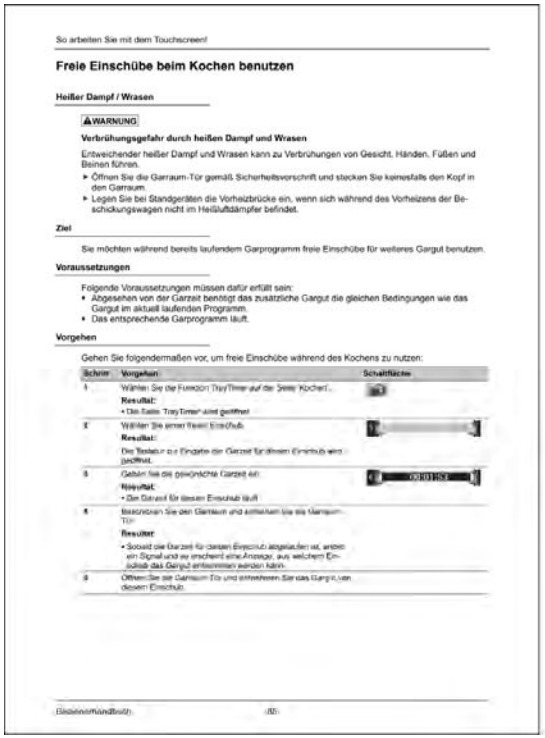
CONVOTHERM

- **mini Linie (Heißluftdämpfer)**
  Tischgeräte: 6.10 mini, 10.10 mini,
  Standgeräte: 6.06 mini 2in1, 6.10 mini 2in1
- **Hauben**
  CONVOVent
  CONVOVent Plus
  CONVOVent mini
- **Reifenerwärmer**
  CONVOTyre
- **+3 Linie (Heißluftdämpfer)**
  Hygienic Handle (antibakterieller Türgriff)
  ecoCooking (neues Garverfahren)
- **…**

Ziele des Projekts

- **Stufe 1**:
  Einführung Redaktionssystem
  - Topic-orientiertes Arbeiten
  - Eine Quelle

- **Stufe 2**:
  Einführung eines auftrags-bezogenen Druckens
  - aktuelle Daten
  - sichere Bereitstellung
  - reduzierter Lagerbestand
  - geringere Druckkosten



So arbeiten Sie mit dem Touchscreen!

Freie Einschübe beim Kochen benutzen

Heißer Dampf / Wrasen

WARNUNG

Verbrühungsgefahr durch heißen Dampf und Wrasen

Entweichender heißer Dampf und Wrasen kann zu Verbrühungen von Gesicht, Händen, Füßen und Beinen führen.

- Öffnen Sie die Garraum-Tür gemäß Sicherheitsvorschrift und stecken Sie keinesfalls den Kopf in den Garraum.
- Legen Sie bei Standgeräten die Vorheizbrücke ein, wenn sich während des Vorheizens der Beschickungswagen nicht im Heißluftdämpfer befindet.

Ziel

Sie möchten während bereits laufendem Garprogramm freie Einschübe für weiteres Gargut benutzen.

Voraussetzungen

Folgende Voraussetzungen müssen dafür erfüllt sein:

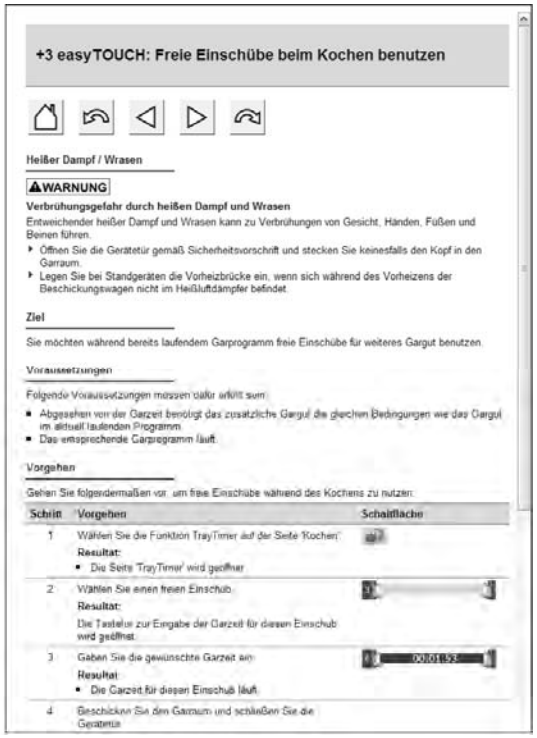
- Abgesehen von der Garzeit benötigt das zusätzliche Gargut die gleichen Bedingungen wie das Gargut im aktuell laufenden Programm.
- Das entsprechende Garprogramm läuft.

Vorgehen

Gehen Sie folgendermaßen vor, um freie Einschübe während des Kochens zu nutzen:

Schritt	Vorgehen	Schaltfläche
1	Wählen Sie die Funktion TrayTimer auf der Seite 'Kochen'. **Resultat:** • Die Seite 'TrayTimer' wird geöffnet	
2	Wählen Sie einen freien Einschub. **Resultat:** Die Tastatur zur Eingabe der Garzeit für diesen Einschub wird geöffnet.	
3	Geben Sie die gewünschte Garzeit ein. **Resultat:** • Die Garzeit für diesen Einschub läuft.	00:01:52
4	Beschicken Sie den Garraum und schließen Sie die Garraum-Tür. **Resultat:** • Sobald die Garzeit für diesen Einschub abgelaufen ist, ertönt ein Signal und es erscheint eine Anzeige, aus welchem Einschub das Gargut entnommen werden kann.	
5	Öffnen Sie die Garraum-Tür und entnehmen Sie das Gargut von diesem Einschub.	

Bedienerhandbuch 80



+3 easyTOUCH: Freie Einschübe beim Kochen benutzen

Heißer Dampf / Wrasen

WARNUNG

Verbrühungsgefahr durch heißen Dampf und Wrasen

Entweichender heißer Dampf und Wrasen kann zu Verbrühungen von Gesicht, Händen, Füßen und Beinen führen.

- Öffnen Sie die Gerätetür gemäß Sicherheitsvorschrift und stecken Sie keinesfalls den Kopf in den Garraum.
- Legen Sie bei Standgeräten die Vorheizbrücke ein, wenn sich während des Vorheizens der Beschickungswagen nicht im Heißluftdämpfer befindet.

Ziel

Sie möchten während bereits laufendem Garprogramm freie Einschübe für weiteres Gargut benutzen.

Voraussetzungen

Folgende Voraussetzungen müssen dafür erfüllt sein:

- Abgesehen von der Garzeit benötigt das zusätzliche Gargut die gleichen Bedingungen wie das Gargut im aktuell laufenden Programm.
- Das entsprechende Garprogramm läuft.

Vorgehen

Gehen Sie folgendermaßen vor, um freie Einschübe während des Kochens zu nutzen:

Schritt	Vorgehen	Schaltfläche
1	Wählen Sie die Funktion TrayTimer auf der Seite 'Kochen'. **Resultat:** • Die Seite 'TrayTimer' wird geöffnet	
2	Wählen Sie einen freien Einschub. **Resultat:** Die Tastatur zur Eingabe der Garzeit für diesen Einschub wird geöffnet.	
3	Geben Sie die gewünschte Garzeit ein. **Resultat:** • Die Garzeit für diesen Einschub läuft.	00:01:52
4	Beschicken Sie den Garraum und schließen Sie die Gerätetür.	

- **Gesamtziel**:
  Minimieren von Haftungsrisiken, Übersetzungskosten, Druckkosten bei bedarfsoptimierten Inhalten

ARAKANGA

Wir beraten Sie

Wir unterstützen Sie

Wir schaffen Lösungen

Wir bringen Qualität

Die Ziele des Projektes

Neue Betriebsanleitungen aufbauen, die

- der Maschinenrichtlinie entsprechen
- für die Zielgruppen einfach zu benutzen sind
- genau die Produktvariante des Kunden abbilden

Dokumentationsprozess neu gestalten, um

- die Aktualität der Betriebsanleitungen in allen Sprachen sicherzustellen
- für jede individuelle Produktvariante die passende Betriebsanleitung liefern zu können
- die Übersetzungskosten bei steigender Dokument- und Sprachenanzahl zu minimieren

All dies soll mit einem einfachen Redaktionssystem umgesetzt werden!

© ARAKANGA GmbH

ARAKANGA

Wir beraten Sie

Wir unterstützen Sie

Wir schaffen Lösungen

Wir bringen Qualität

Die Projektstufen

Stufe 1

- Konzept entwickeln für modulare und maschinenrichtlinien-konforme Betriebsanleitungen
- Entsprechende Masterdokumentation erstellen

Ziele

- Einfach zu nutzende und maschinenrichtlinien-konforme Betriebsanleitung für Produktlinien
  - topic-orientiert
  - mit hohem Wiederverwendungsgrad der Inhalte bei verschiedenen Produktfamilien
  - Wiederverwendung 1:1 für Onscreen-Hilfe auf dem Gerät

© ARAKANGA GmbH

ARAKANGA

Wir beraten Sie

Wir unterstützen Sie

Wir schaffen Lösungen

Wir bringen Qualität

Die Projektstufen

Stufe 2

- Betriebsanleitung noch stärker modularisierien
- Umgebung für auftragsbezogenes Drucken einrichten

Ziele

- Individuelle Betriebsanleitung für jede Produktvariante
  - Zu jedem individuellen Auftrag können die passenden Dokumente ausgeliefert werden
  - Die passenden Dokumente können „In Time“, also ohne Lagerhaltung geliefert werden

© ARAKANGA GmbH

ARAKANGA

Wir beraten Sie

Wir unterstützen Sie

Wir schaffen Lösungen

Wir bringen Qualität

Die Projektstufen

Technische Realisierung

Stufe 1

- Redaktionssystem: Author-it
- Variantensteuerung auf grobem Level
- Im System: eine Betriebsanleitung pro Produktlinie
- Als Publikationsergebnis:
  eine Betriebsanleitung pro Produktlinie

Stufe 2

- Redaktionssystem: Author-it + Configuration Manager
- Variantensteuerung auf Detaillevel
- Im System: eine Betriebsanleitung für alle Geräte
- Als Publikationsergebnis:
  Individuelle Betriebsanleitung für jede Produktvariante

© ARAKANGA GmbH

ARAKANGA

Wir beraten Sie

Wir unterstützen Sie

Wir schaffen Lösungen

Wir bringen Qualität

Agenda

- Die Projektpartner
- Das Projekt
- **Die Umsetzung – Stufe 1**
  - **Das Inhaltskonzept**
  - **Die Masterdokumentation**
- Die Umsetzung – Stufe 2

© ARAKANGA GmbH

ARAKANGA

Wir beraten Sie

Wir unterstützen Sie

Wir schaffen Lösungen

Wir bringen Qualität

Das Inhaltskonzept – Grundprinzipien

Unsere Grundprinzipien

- Zielgruppe und Zweck genau definieren
- Jede Information betiteln
- Informationsarten trennen
- Musterorientiert arbeiten
  - Formulierungsmuster definieren:
    Gleiches immer identisch formulieren
  - Gestaltungsmuster definieren:
    Wenn möglich, mit grafischen Symbolen arbeiten

Das bedeutet für die Dokumente:

- Nur relevante Informationen
- Kein Fließtext
  - sondern Tabellen, Listen und grafische Symbole
- Modulare Texte

© ARAKANGA GmbH

Das Inhaltskonzept – Grundprinzipien

Wir beraten Sie

Wir unterstützen Sie

Wir schaffen Lösungen

Wir bringen Qualität

Unsere Grundprinzipien

Dies bedeutet für die Übersetzungskosten:

- Minimale Wortzahl, geringere Kosten
- Maximale Trefferquote des Translation Memory Systems
- Minimales Nachlayouten

© ARAKANGA GmbH

ARAKANGA

Wir beraten Sie

Wir unterstützen Sie

Wir schaffen Lösungen

Wir bringen Qualität

Das Inhaltskonzept – Maschinenrichtlinie

Gliederung nach Lebenszyklen

Lebenszyklen	Dokument	Zielgruppen
Transport	Installations-handbuch (IHB)	Transporteur
Installation		Installateur Elektro
Inbetriebnahme		Installateur Gas
Außerbetriebnahme		Servicetechniker
Bedienung	Bedienungs-handbuch (BHB)	Koch
Reinigung		Bediener
Wartung		Küchenpersonal

Sicherheitshinweise gemäß ANSI Z535.6

© ARAKANGA GmbH

Das Inhaltskonzept – Maschinenrichtlinie

ARAKANGA

Wir beraten Sie

Wir unterstützen Sie

Wir schaffen Lösungen

Wir bringen Qualität

Gliederung nach Lebenszyklen - IHB

1 Allgemeines

Identifikation Ihres CONVOTHERM Heißluftdämpfers
Über dieses Installationshandbuch

2 Aufbau und Funktion

Aufbau und Funktion des Heißluftdämpfers
Gerätedaten
Technische Daten OES
Technische Daten OGS
Technische Daten OEB
Technische Daten OGB
Technische Daten Zubehör

3 Zu Ihrer Sicherheit

Grundlegende Sicherheitsvorschriften
Warnhinweise am Heißluftdämpfer
Gefahren im Überblick
Gefahren und Sicherheitsmaßnahmen
Sicherheitseinrichtungen
Anforderungen an das Personal, Arbeitsplätze

4 Transport und Aufstellung

Anforderungen an den Aufstellungsort
Zum Aufstellungsort bringen
Gerät aufstellen

5 Installation ausführen

Elektroinstallation
Energieoptimierungsanlage
Wasserzulauf
Wasserablauf
Gasinstallation bei OGS/OGB
Abgasführung bei OGS/OGB
Verbrennungsluftzufuhr bei OGS/OGB
Genehmigungen

6 Inbetriebnahme

Ablauf der Inbetriebnahme
Außerbetriebnahme und Entsorgung

7 Sonderausstattung

Automatische Garraumreinigung CONVOClean system
Schiffsausführung
Grillversion
Stapelkit
Kommunikationsschnittstelle
Abzugshaube

8 Maßzeichnungen und Anschlusspläne

OES/OEB 6.10
OES/OEB 6.20
OES/OEB 10.10
OES/OEB 10.20
OES/OEB 12.20
OES/OEB 20.10
OES/OEB 20.20
OGS 6.10
OGS 6.20
OGS 10.10
OGS 10.20
OGS 12.20
OGS 20.10
OGS 20.20
OGB 6.10
OGB 6.20
OGB 10.10
OGB 10.20
OGB 12.20
OGB 20.10
OGB 20.20

9 Checklisten und Abschluss der Installation

© ARAKANGA GmbH

Das Inhaltskonzept – Maschinenrichtlinie

ARAKANGA

Wir beraten Sie

Wir unterstützen Sie

Wir schaffen Lösungen

Wir bringen Qualität

Gliederung nach Lebenszyklen - BHB

1 Allgemeines

EG-Konformitätserklärung
Identifikation Ihres Heißluftdämpfers
Über dieses Bedienungshandbuch

2 Aufbau und Funktion

Verwendungszweck Ihres Heißluftdämpfers
Aufbau und Funktion des Heißluftdämpfers
Technische Daten OES
Technische Daten OGS
Technische Daten OEB
Technische Daten OGB

3 Zu Ihrer Sicherheit

Grundlegende Sicherheitsvorschriften
Warnhinweise am Heißluftdämpfer
Gefahren im Überblick
Gefahren und Sicherheitsmaßnahmen
Sicherheitseinrichtungen
Anforderungen an das Personal, Arbeitsplätze
Persönliche Schutzausrüstung

4 Der Aufbau der Touchscreen Seiten

4.1 **Die Arbeitsseiten**
Der Aufbau der Arbeitsseiten
Die Startseite
Die Seite Kochen
Die Seite Press&Go
Die Seite Regenerieren
Die Seite Reinigen

4.2 **Das Kochbuch**
Der Aufbau der Kochbuch-Seiten
Die Seite Favoriten

5 So arbeiten Sie mit dem Touchscreen!

5.1 **Erste Schritte der Bedienung**
Heißluftdämpfer ein- / ausschalten
Garen mit Press&Go

5.2 **Kochen**
Grundsätzlicher Arbeitsablauf beim Kochen
Garprogramm eingeben
Garprogramm Delta-T eingeben
Kochen
Manuell beschwaden während des Kochens
Freie Einschübe beim Kochen benutzen

5.3 **Regenerieren**
Grundsätzlicher Arbeitsablauf beim Regenerieren
Regenerierprogramm eingeben
Regenerieren
Freie Einschübe beim Regenerieren benutzen

5.4 **Mit dem Kochbuch arbeiten**
Garrezept aus dem Kochbuch aufrufen
Garrezept anlegen

6 Die Garprogramme Ihres Heißluftdämpfers

Dämpfen
Heißdampf

7 Die Anwendung der Garprogramme

Gemüse, Sättigungsbeilagen, Eierspeisen
Fisch, Krustentiere, Sous Vide-Verfahren

8 Reinigung und Wartung

Reinigungs- und Wartungsplan
Garraum halbautomatisch reinigen
Garraum vollautomatisch reinigen (Option CONVOClean system)
Dampferzeuger entleeren und spülen
Reinigungsmittel
Beheben von Fehlern

© ARAKANGA GmbH

Das Inhaltskonzept – Topic-Orientierung

ARAKANGA

Wir beraten Sie

Wir unterstützen Sie

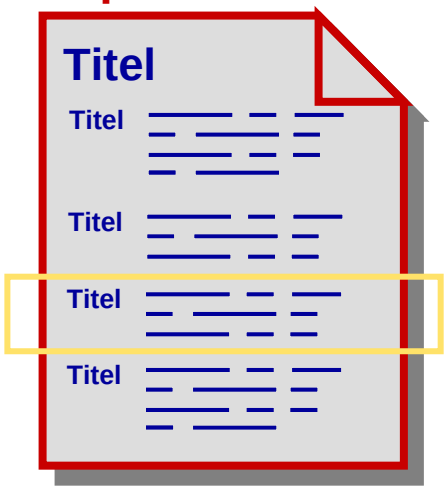
Wir schaffen Lösungen

Wir bringen Qualität

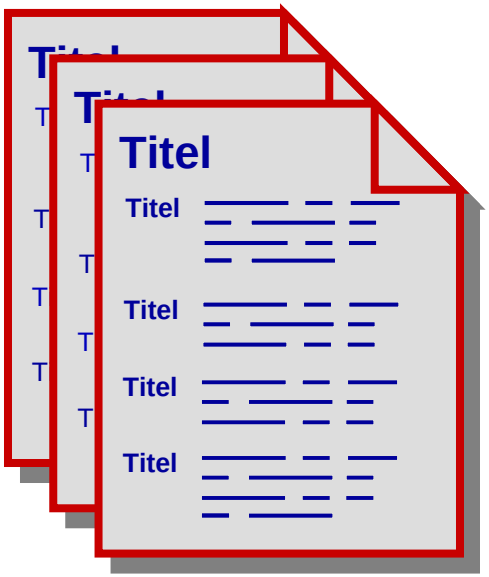
Was ist ein Topic?

- Betitelte, nicht-hierarchische Informationseinheit, die auf jeder Hierarchieebene verwendet werden kann
- Ein Topic besteht aus kleineren Informationseinheiten, den Frage/Antwort-Sequenzen

Topic



Abschnitt/Kapitel/Unterkapitel



© ARAKANGA GmbH

Das Inhaltskonzept – Topic-Orientierung

ARAKANGA

Wir beraten Sie

Wir unterstützen Sie

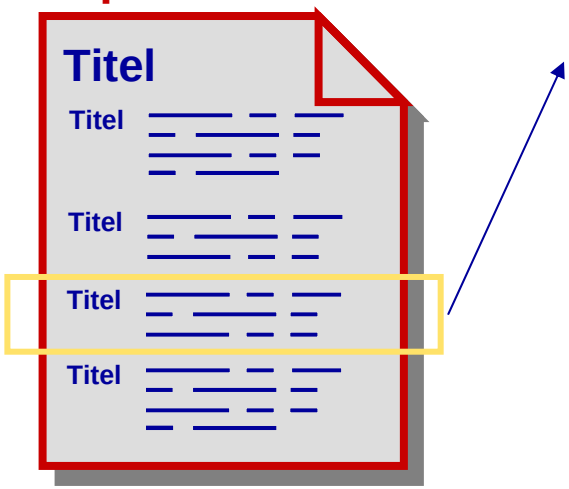
Wir schaffen Lösungen

Wir bringen Qualität

Was ist eine Frage/Antwort-Sequenz?

- Bestandteil der Topics
- Betitelte, nicht-hierarchische Informationseinheit, die in jedem Topic wiederverwendet werden kann

Topic



Frage/Antwort-Sequenz

- Titel wirft Frage auf
- In der Antwort-Sequenz wird sie beantwortet

© ARAKANGA GmbH

ARAKANGA

Wir beraten Sie

Wir unterstützen Sie

Wir schaffen Lösungen

Wir bringen Qualität

Das Inhaltskonzept – Musterorientierung

Topic-Klassen

Hardware

- Gerätebeschreibungen
- Technische Daten
- Anleitungen

Software

- Screenbeschreibungen
- Anleitungen

Sicherheit

- Gefahren im Überblick
- Gefahren und Sicherheitsmaßnahmen
- Sicherheitseinrichtungen

Übergreifend

- Arbeitsabläufe

© ARAKANGA GmbH

Das Inhaltskonzept – Musterorientierung

ARAKANGA

Wir beraten Sie

Wir unterstützen Sie

Wir schaffen Lösungen

Wir bringen Qualität

Frage/Antwort-Sequenzen

… sind die Bausteine der Topic-Klassen

So kommen Sie auf die Seite 'Regenerieren'!

Die Schaltflächen und ihre Funktion

Die Schaltflächen auf der Seite 'Press&Go' haben folgende Bedeutungen und Funktionen:

Schaltfläche	Bedeutung	Funktion
Programm		
	Garrezept, z. B. Brötchen	Startet das Garprogramm unmittelbar
	Garrezept, z. B. Gemüse	Startet das Garprogramm unmittelbar

Kontaminationsgefahr

⚠WARNUNG

Gefahr durch mikrobiologische Kontamination von Lebensmitteln

Bei vorzeitiger Beschickung des Garraums, z. B. bei Vorwahl der Startzeit des Garprogramms, kann die Kühlkette von gekühlten Lebensmitteln unterbrochen werden.

▸ Beachten Sie bei der Zeitplanung der Beschickung immer die Aufrechterhaltung der Kühlkette.

Garrezept aus Favoriten aufrufen

Zum Aufrufen eines Garrezepts aus den Favoriten gehen Sie folgendermaßen vor:

Schritt	Seite	Vorgehen	Schaltfläche
1		Wählen Sie das gewünschte Garrezept, z. B. Brötchen **Resultat:** •Die Garrezeptdaten werden angezeigt. •Das Garrezept kann gestartet werden.	
2		Wenn nötig, können Sie beim Auswählen des Garrezepts nach oben und unten scrollen.	

Gerätetür sicher öffnen

Gehen Sie zum Öffnen der Gerätetür wie folgt vor:

Schritt	Vorgehen	Abbildung
1	Drehen Sie den Türgriff nach oben (1).	
2	Öffnen Sie die Tür langsam (2).	

Die Masterdokumentation – Author-it

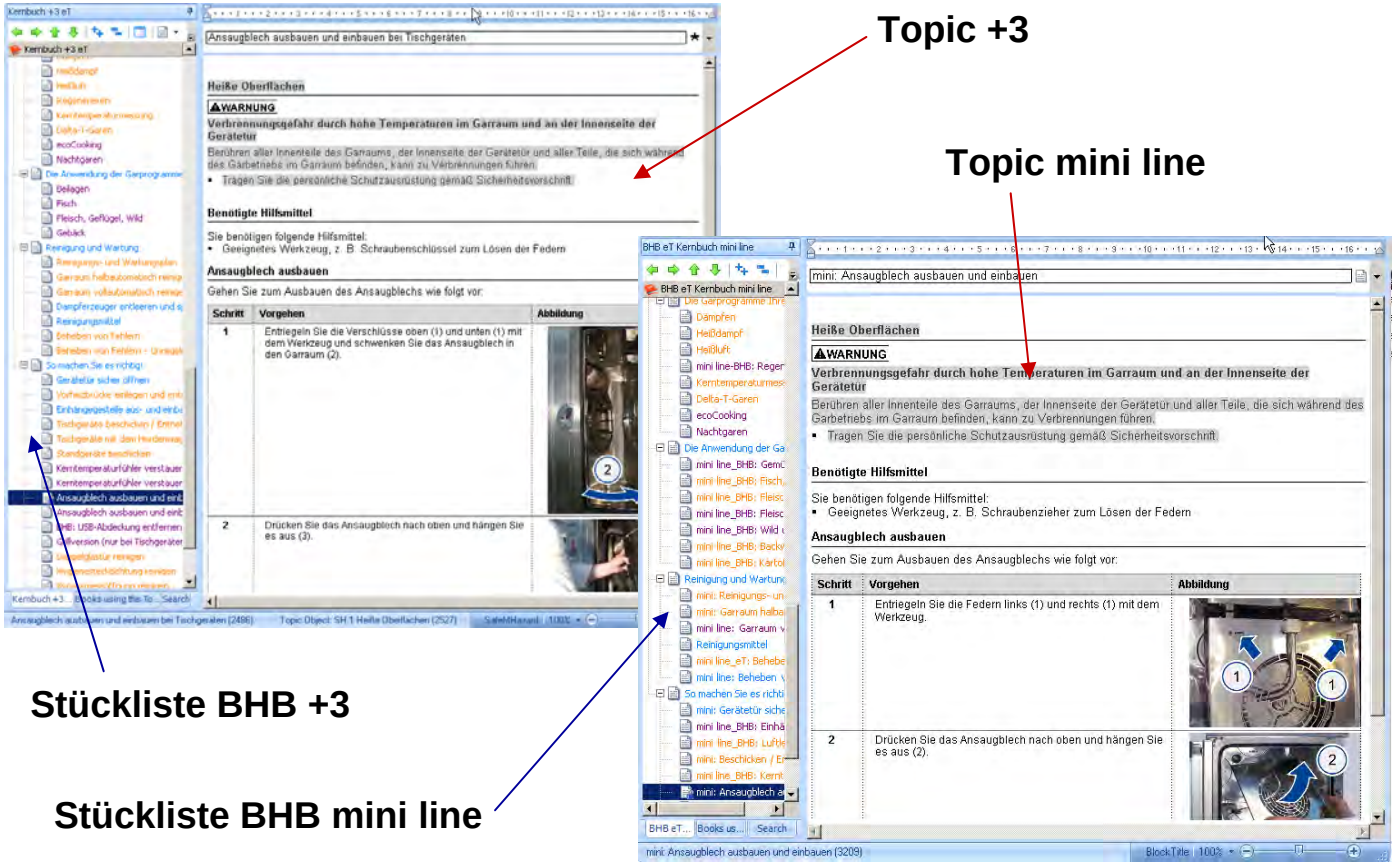
Wir beraten Sie

Wir unterstützen Sie

Wir schaffen Lösungen

Wir bringen Qualität

Funktional gleiche Topics bei verschiedenen Produktlinien



ARAKANGA

Wir beraten Sie

Wir unterstützen Sie

Wir schaffen Lösungen

Wir bringen Qualität

Die Masterdokumentation – Author-it

Wiederverwendung von Inhalten

- für verschiedene Produktfamilien
- Für PDF und Onscreen-Hilfe
  - Onscreen-Hilfe mini
  - PDF mini

Mechanismen

- Benutzen kompletter Topics in unterschiedlichen Stücklisten
- Einbetten von Frage/Antwort-Sequenzen
  - Kochen +3
  - Kochen mini
- Austauschen von Grafiken bei der Publikation
  - Screenbeschreibungen +3
  - Screenbeschreibungen mini

© ARAKANGA GmbH

ARAKANGA

Wir beraten Sie

Wir unterstützen Sie

Wir schaffen Lösungen

Wir bringen Qualität

Agenda

- Die Projektpartner
- Das Projekt
- Die Umsetzung – Stufe 1
- **Die Umsetzung – Stufe 2**
  - **Das technologische Konzept**
  - **Die Realisierung**

© ARAKANGA GmbH

Das technologische Konzept

Wir beraten Sie

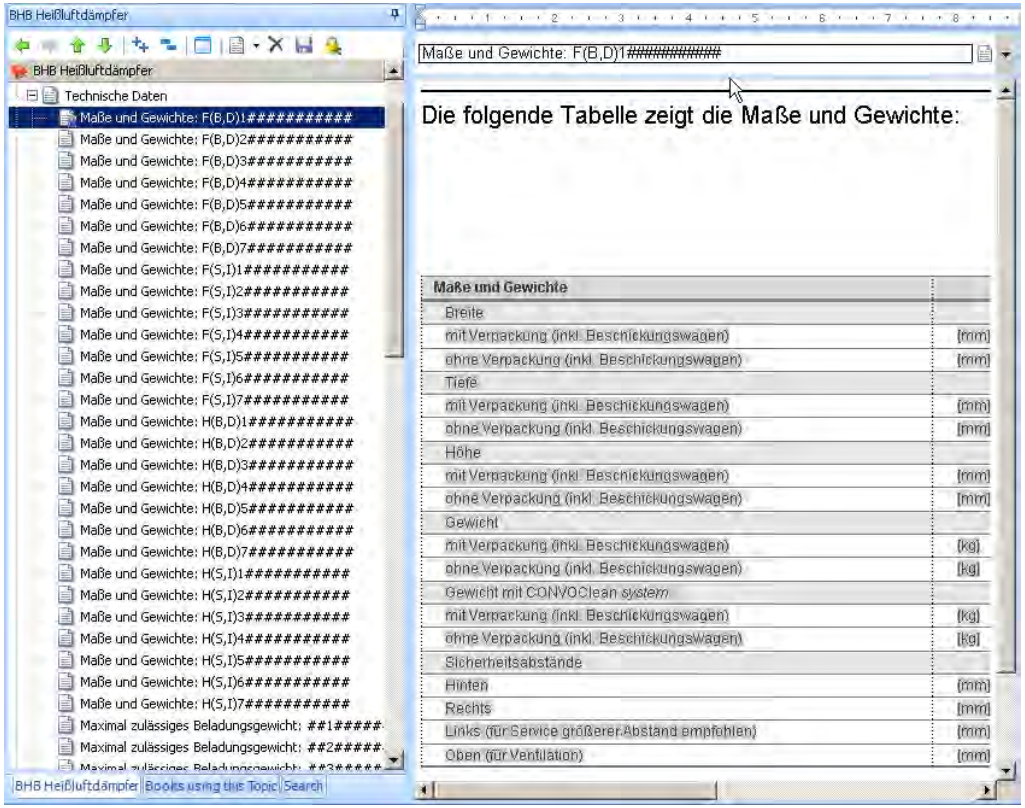
Wir unterstützen Sie

Wir schaffen Lösungen

Wir bringen Qualität

Aufbau in Author-it

- EIN BHB, EIN IHB für alle Heißluftdämpfer
- Zusammengesetzt aus Frage/Antwort-Sequenzen



© ARAKANGA GmbH

Das technologische Konzept

Wir beraten Sie

Wir unterstützen Sie

Wir schaffen Lösungen

Wir bringen Qualität

Mechanismen

- Ausfiltern von Frage/Antwort-Sequenzen
  - entsprechend dem Artikelnummernschlüssel (Art. Nr. Schlüssel)

Artikelnummernschlüssel, 14 Stellen

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
F	I	1	#	#	#	#	#	#	#	0	A	#	#

Gerätetyp	Ausstattung	Gerätegröße	Binäre Merkmale	Spannung	Gasart	Länder- bzw. Zulassungskennzeiche	Kunde	Varianten/Sonderausführung
E	B	1	####	#	#	#	0A	##
G	S	2					0B	
P	D	3					0C	
B	I	4					0D	
F		5					0F	
H		6					0G	
		7					0H	
		8					0K	
		9					0L	
		A					0M	
		B					0N	
		C					0P	
		D					0Q	
		E					0S	
		F					0U	
		G					0V	
		M					0W	
		P					0Y	
		K					4A	
		R					MC	
							NA	
							0R	
							NF	
							NG	
							NN	
							NT	
							SP	
							MR	
							AI	
							4V	
							0T	
							0J	
							4G	

- Austauschen von Grafiken

© ARAKANGA GmbH

ARAKANGA

Wir beraten Sie

Wir unterstützen Sie

Wir schaffen Lösungen

Wir bringen Qualität

Die Realisierung

Der Configuration Manager

- Ist ein Zusatztool zu Author-it
- Dient
  - dem Erstellen von Konfigurationen entsprechend dem Artikelnummernschlüssel
  - Dem Zuweisen von Metadaten zu den Frage/Antwort-Sequenzen
  - Dem Publizieren von Handbüchern gemäß den Konfigurationen

Die Konfiguration

- Jede Konfiguration entspricht einem konkret gelieferten Gerät
- Die Publikation einer Konfiguration aus dem Configuration Manager liefert ein Handbuch, das

nur die Frage/Antwort-Sequenzen enthält, die der Konfiguration entsprechen

© ARAKANGA GmbH

Die Realisierung

Wir beraten Sie

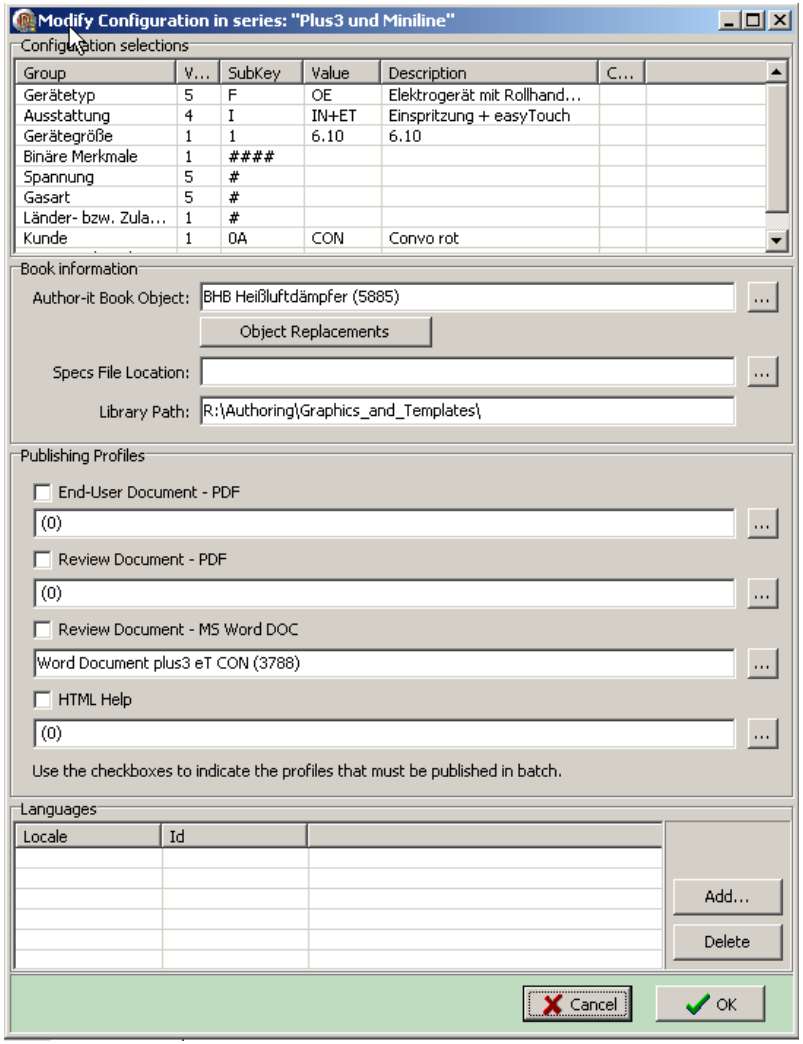
Wir unterstützen Sie

Wir schaffen Lösungen

Wir bringen Qualität

Erstellen von Konfigurationen

- Zuweisen der Werte des konkreten Art. Nr. Schlüssels
- Definition Buch
- Festlegung Grafik-Austausch
- Definition Sprache



© ARAKANGA GmbH

Die Realisierung

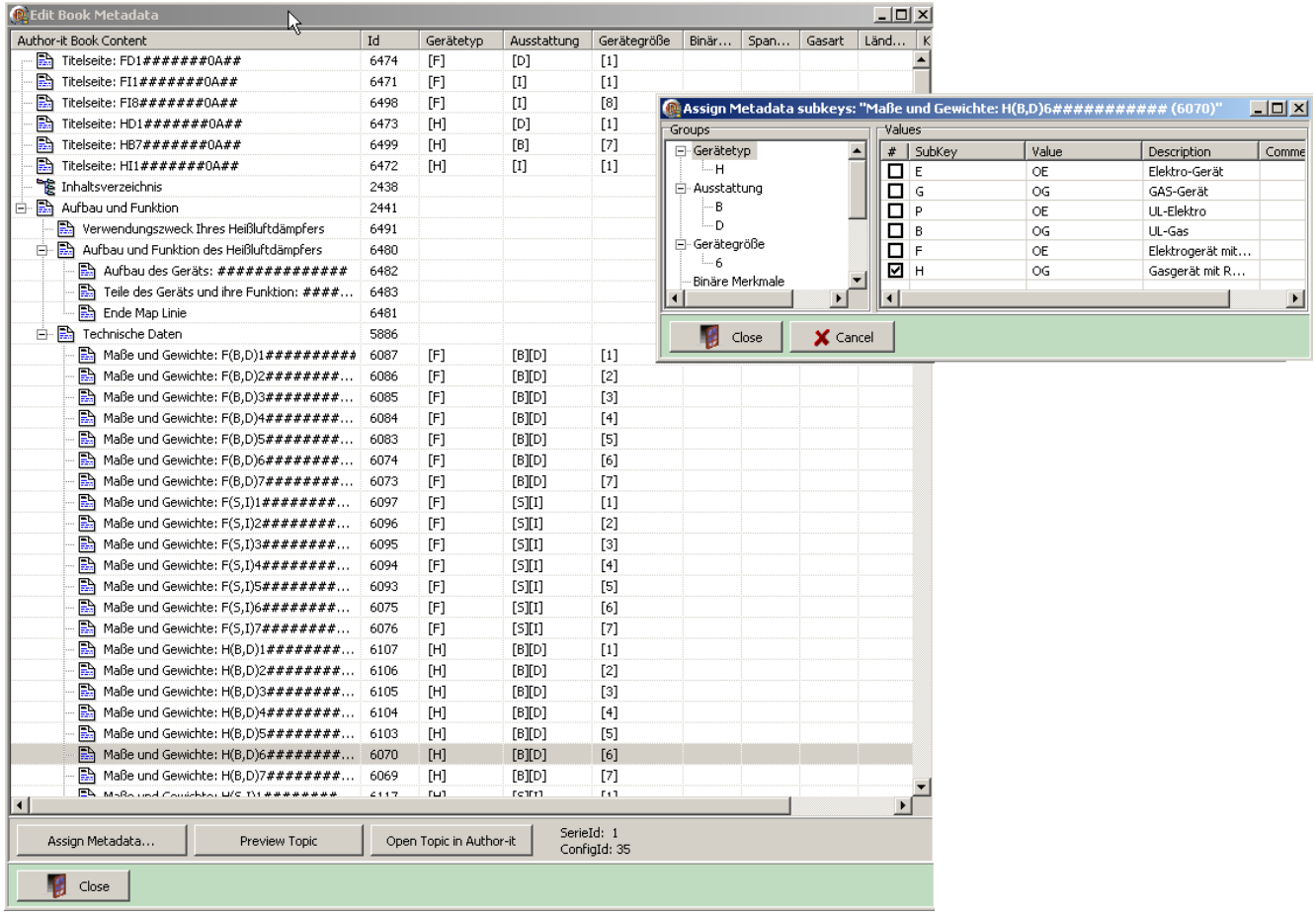
Wir beraten Sie

Wir unterstützen Sie

Wir schaffen Lösungen

Wir bringen Qualität

Zuweisen von Metadaten



© ARAKANGA GmbH

Die Realisierung

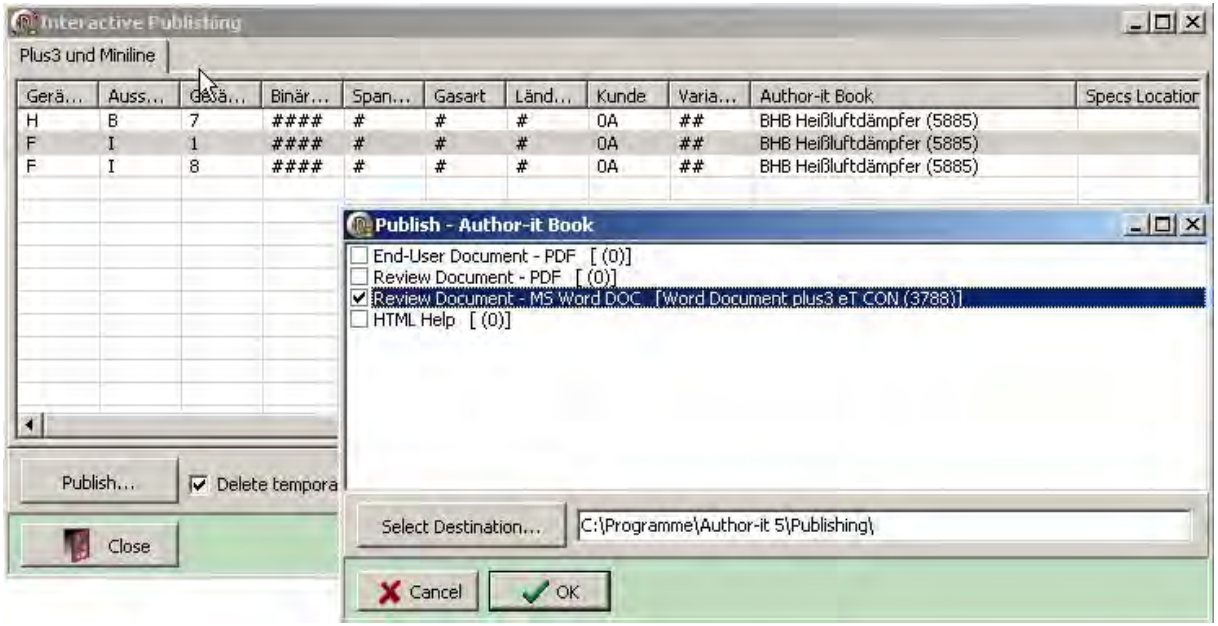
Wir beraten Sie

Wir unterstützen Sie

Wir schaffen Lösungen

Wir bringen Qualität

Publizieren von Handbüchern



- Beispiele
  - OES 6.10 eT
  - OES 6.06 mini

© ARAKANGA GmbH

Lösungsdemo und weitere Informationen

Stand 300

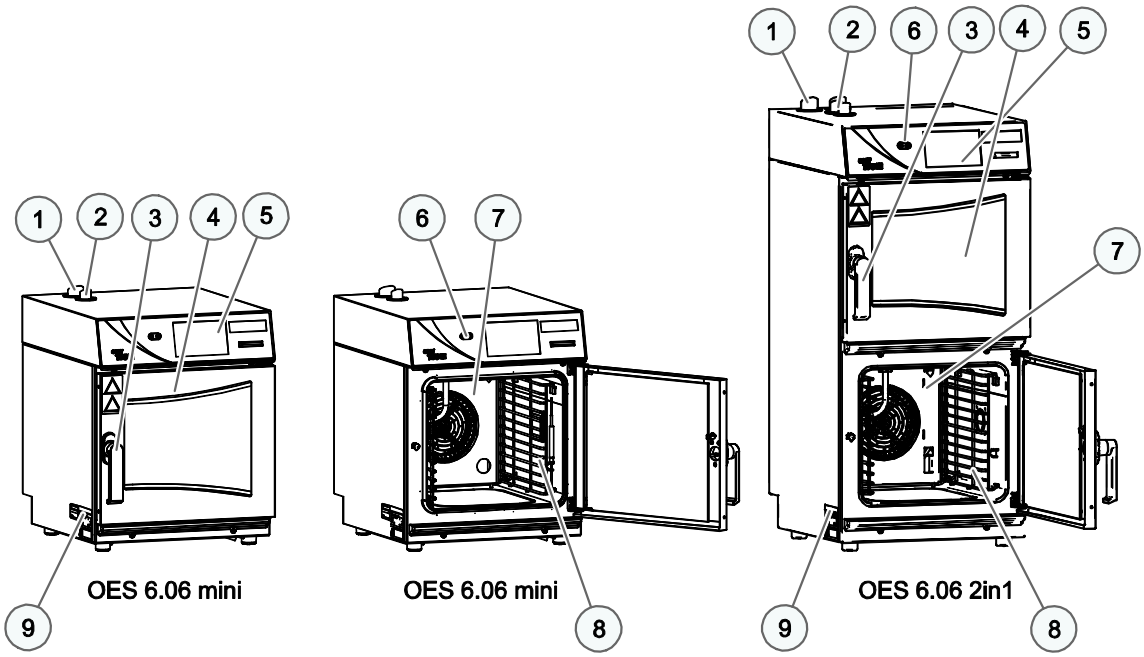
www.arakanga.de

ARAKANGA

Aufbau und Funktion des Heißluftdämpfers

Aufbau des Heißluftdämpfers

Die folgende Abbildung zeigt den Heißluftdämpfer:



Teile der Heißluftdämpfer und deren Funktion

Die Teile des Heißluftdämpfers haben folgende Funktion:

Nr.	Bezeichnung Darstellung	Funktion
1	Belüftungsrohr	Saugt Umgebungsluft zur Entfeuchtung des Garraums an
2	Abluftstutzen	Lässt Wrasen entweichen
3	Türgriff	Hat in Abhängigkeit von der Stellung folgende Funktionen: ▪ Senkrecht nach unten: Heißluftdämpfer geschlossen ▪ Gedreht: Heißluftdämpfer offen
4	Gerätetür	Verschließt den Garraum
5	Touchscreen	Zentrale Bedienung des Heißluftdämpfers ▪ Bedienung durch Berührung von Bildsymbolen auf Bedienfeldseiten ▪ Statusanzeigen
6		Schaltet den Heißluftdämpfer ein und aus
7	Garraum	Nimmt das Gargut während des Garvorgangs an
8	Einhängegestell	Dient der Aufnahme von GN-Behältern oder Backblechen
9	Typenschild	Dient der Identifikation des Heißluftdämpfers

Technische Daten OES

Maße und Gewichte

Die folgende Tabelle zeigt die Maße und Gewichte:

OES		**6.10**	**6.20**	**10.10**	**10.20**	**12.20**	**20.10**	**20.20**
		Tischgeräte				**Standgeräte**		
Breite						inkl. Beschickungswagen		
mit Verpackung	[mm]	1130	1410	1130	1410	1435	1150	1435
ohne Verpackung	[mm]	932	1217	932	1217	1232	947	1232
Tiefe						inkl. Beschickungswagen		
mit Verpackung	[mm]	950	1175	950	1175	1200	1000	1200
ohne Verpackung	[mm]	805	1027	805	1027	1055	855	1055
Höhe						inkl. Beschickungswagen		
mit Verpackung	[mm]	1040	1105	1310	1330	1650	2185	2185
ohne Verpackung	[mm]	852	895	1120	1120	1416	1952	1952
Gewicht						inkl. Beschickungswagen		
mit Verpackung	[kg]	176	246	206	280	362	362	482
ohne Verpackung	[kg]	136	196	165	225	288	295	395
Gewicht mit CONVOClean *system*						inkl. Beschickungswagen		
mit Verpackung	[kg]	196	266	226	300	382	382	502
ohne Verpackung	[kg]	144	204	173	233	296	303	403
Sicherheitsabstände								
Hinten	[mm]	50						
Rechts	[mm]	50						
Links	[mm]	100						
Oben	[mm]	500 (für Ventilation)						

Elektrische Anschlusswerte

Die folgende Tabelle zeigt die elektrischen Anschlusswerte:

OES		**6.10**	**6.20**	**10.10**	**10.20**	**12.20**	**20.10**	**20.20**
		Tischgeräte				**Standgeräte**		
3/N/PE ~ 400V 50/60Hz								
Bemessungsaufnahme	[kW]	11,4	19,8	19,8	34,3	34,3	39,6	68,5
Leistung Heißluft	[kW]	10,5	18,9	18,9	33,0	33,0	37,8	66,0
Leistung Motor	[kW]	0,8	0,8	0,8	1,2	1,2	1,7	2,4
Bemessungsstrom	[A]	15,3	26,3	26,3	47,6	47,6	52,4	95,0
max. zulässige Netzimpedanz Z_{sys}	[Σ]	0,627	0,252	0,252	0,113	0,113	0,125	-
Absicherung	[A]	16,0	35,0	35,0	50,0	50,0	63,0	100,0
empfohlener Anschlussquerschnitt*	[mm^2]	5x 4	5x 6	5x 6	5x 16	5x 16	5x 16	5x 35

3/PE ~ 230V 50/60Hz								
Bemessungsaufnahme	[kW]	11,7	20,1	20,1	34,6	34,6	40,1	69,1
Leistung Heißluft	[kW]	10,5	18,9	18,9	33,0	33,0	37,8	66,0
Leistung Motor	[kW]	0,8	0,8	0,8	1,5	1,5	2,2	3,0
Bemessungsstrom	[A]	27,2	46,2	46,2	83,5	83,5	92,3	166,9
max. zulässige Netzimpedanz Z_{sys}	[Σ]	0,239	0,151	0,151	-	-	-	-
Absicherung	[A]	16,0	16,0	35,0	50,0	50,0	63,0	100,0
empfohlener Anschlussquerschnitt*	[mm^2]	5x 6	5x 16	5x 16	5x 35	5x 35	5x 35	5x 95
3/PE ~ 200V 50/60Hz								
Bemessungsaufnahme	[kW]	11,7	20,1	20,1	34,6	34,6	40,1	69,1
Leistung Heißluft	[kW]	10,5	18,9	18,9	33,0	33,0	37,8	66,0
Leistung Motor	[kW]	1,1	1,1	1,1	1,5	1,5	2,2	3,0
Bemessungsstrom	[A]	30,8	52,7	52,7	95,4	95,4	105,2	190,6
max. zulässige Netzimpedanz Z_{sys}	[Σ]	0,239	0,151	0,151	-	-	-	-
Absicherung	[A]	16,0	16,0	35,0	50,0	50,0	63,0	100,0
empfohlener Anschlussquerschnitt*	[mm^2]	5x 6	5x 16	5x 16	5x 35	5x 35	5x 35	5x 95
Wärmeabgabe								
latente	[kJ/h]	2100	3500	3500	6400	6900	6900	12200
sensible	[kJ/h]	2500	4500	4500	7800	7800	8900	15400

*empfohlener Anschlussquerschnitt frei in Luft verlegt bei max. 5 m Länge.

Gerätevorschriften

Die folgende Tabelle zeigt die Gerätevorschriften:

	6.10	**6.20**	**10.10**	**10.20**	**12.20**	**20.10**	**20.20**
	Tischgeräte				**Standgeräte**		
Schutzart	IPX5						
Prüfzeichen	TÜV, GS, DIN GOST TÜV, SVGW, WRAS, UL, NSF Prüfzeichen sind am Gerät nur entsprechend der länderspezifischen Vorschriften angebracht.						
Geräuschemission							
gemessen	< 70 dBA						

Wasseranschluss und Wasserqualität

Die folgende Tabelle zeigt die Werte für Wasseranschluss und Wasserqualität:

	6.10	6.20	10.10	10.20	12.20	20.10	20.20
	Tischgeräte				**Standgeräte**		
Wasserzufuhr (nur kalt)							
Absperrventil	mit Rückflussverhinderer und Schmutzsieb						
Wasserzulauf	G 3/4", Festanschluss optional mit min. 3/8" Anschlussschlauch						
Fließdruck							
ohne CONVOClean *system*	2 - 6 bar						
mit CONVOClean *system*	3 - 6 bar						
Trinkwasserqualität (ggf. Wasseraufbereiter installieren)							
Gesamthärte	5 - 15	°dH	(deutsche Härte)				
	9 - 13	°fH	(französische Härte)				
	6,3 - 8,8	°eH	(englische Härte)				
	90 - 120	ppm	(USA)				
pH	6,5 - 8,5						
Leitwert	10 - 200 µS/cm						
Cl^-	max. 100 mg/l						
SO_4^-	max. 400 mg/l						
Fe	max. 0,1 mg/l						
Mn	max. 0,05 mg/l						
Cu	max. 0,05 mg/l						
Cl_2	max. 0,1 mg/l						
Wasserablauf							
Typ	DN 50, Festanschluss oder Trichtersiphon						

Ansaugblech ausbauen und einbauen

Heiße Oberflächen

⚠WARNUNG

Verbrennungsgefahr durch hohe Temperaturen im Garraum und an der Innenseite der Gerätetür

Berühren aller Innenteile des Garraums, der Innenseite der Gerätetür und aller Teile, die sich während des Garbetriebs im Garraum befinden, kann zu Verbrennungen führen.

▶ Tragen Sie die persönliche Schutzausrüstung gemäß Sicherheitsvorschrift.

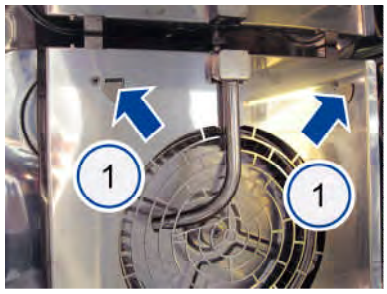
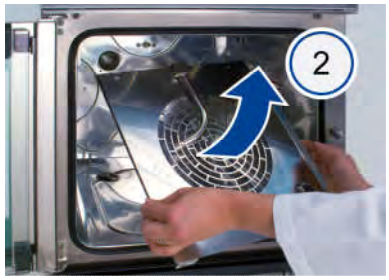
Benötigte Hilfsmittel

Sie benötigen folgende Hilfsmittel:

- Geeignetes Werkzeug, z. B. Schraubenzieher zum Lösen der Federn

Ansaugblech ausbauen

Gehen Sie zum Ausbauen des Ansaugblechs wie folgt vor:

Schritt	Vorgehen	Abbildung
1	Entriegeln Sie die Federn links (1) und rechts (1) mit dem Werkzeug.	
2	Drücken Sie das Ansaugblech nach oben und hängen Sie es aus (2).	

Ansaugblech einbauen

Gehen Sie zum Einbauen des Ansaugblechs umgekehrt vor.

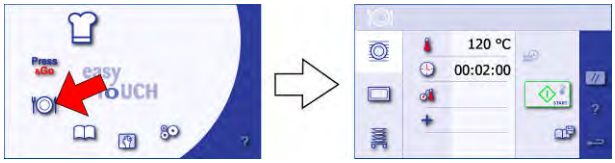
Hier geht's weiter ...

So machen Sie es richtig!

▷ Einhängegestelle aus- und einbauen 138
▷ Luftleitblech am Einhängegestelle befestigen (mini 6.10 und mini 10.10) 139
▷ Kerntemperaturfühler verstauen 143

Die Seite Regenerieren

So kommen Sie auf die Seite 'Regenerieren'!



Die Schaltflächen und ihre Funktion

Die Schaltflächen auf der Seite 'Regenerieren' haben folgende Bedeutungen und Funktionen:

Schaltfläche	Bedeutung	Funktion
Grundauswahl		
	Teller	Wählt das Regenerierprogramm Teller.
	Gastronorm	Wählt das Regenerierprogramm Gastronorm.
	Bankett	Wählt das Regenerierprogramm Bankett.
Dateneingabe		
	Regeneriertemperatur	Ruft die Tastatur zur Eingabe der Regeneriertemperatur auf.
	Regenerierzeit	Ruft die Tastatur zur Eingabe der Regenerierzeit auf.
	Kerntemperatur	Ruft die Tastatur zur Eingabe Kerntemperatur auf.
	Zusatzfunktionen	Ruft die Seite 'Zusatzfunktionen Regenerieren' auf.
Programm		
	Start	Startet das Regenerierprogramm .
	Stopp	Stoppt das Regenerierprogramm .
Verwaltung		
	TrayTimer (während Regenerierprogramm läuft)	Startet die Nutzung von freien Trays während ein Haupt-Regenerierprogramm läuft.
	Regenerierrezept speichern	Speichert das Regenerierrezept im Kochbuch.
Navigationsbereich		
	Alle Daten löschen	Löscht alle Daten.

Garprogramm eingeben

So kommen Sie auf die Seite 'Kochen'!

Garprogramm eingeben

Zum Eingeben Ihres Garprogramms gehen Sie folgendermaßen vor:

Schritt	Vorgehen	Schaltfläche
1	Wählen Sie ein Grundgarprogramm.	oder oder
2	Geben Sie die Gartemperatur ein.	
3	Geben Sie die Abschaltkriterien vor: ▪ Garzeit oder ▪ Kerntemperatur	oder
4	Wählen Sie die Seite 'Zusatzfunktionen Kochen'.	
5	Wählen Sie je nach Bedarf eine der folgenden 3 Zusatzfunktionen: ▪ Programmschutz ▪ Reduzierte Lüfterdrehzahl ▪ Reduzierte Leistung Zum ΔT-Garen folgen Sie der Anleitung *Garprogramm Delta-T eingeben* auf Seite 81	
6	Wählen Sie den Grad von Crisp&Tasty. **Resultat:** Ihr Garprogramm ist nun fertig eingegeben, wenn es nur aus einem Garschritt bestehen soll bzw. dies der letzte Garrschritt war.	Crisp &Tasty
7	Wenn Sie diesem Garprogramm einen weiteren Garschritt hinzufügen wollen, fahren Sie fort mit Schritt 8.	
8	Fügen Sie einen Garschritt hinzu.	
9	Wiederholen Sie die Schritte 1 bis 7. Sie können die Seite Garschrittübersicht aufrufen mit:	

Hier geht's weiter ...

Nächste Schritte

> Kochen 82

Gefahren im Überblick

Generelle Regeln für den Umgang mit Gefahren und Sicherheitsmaßnahmen

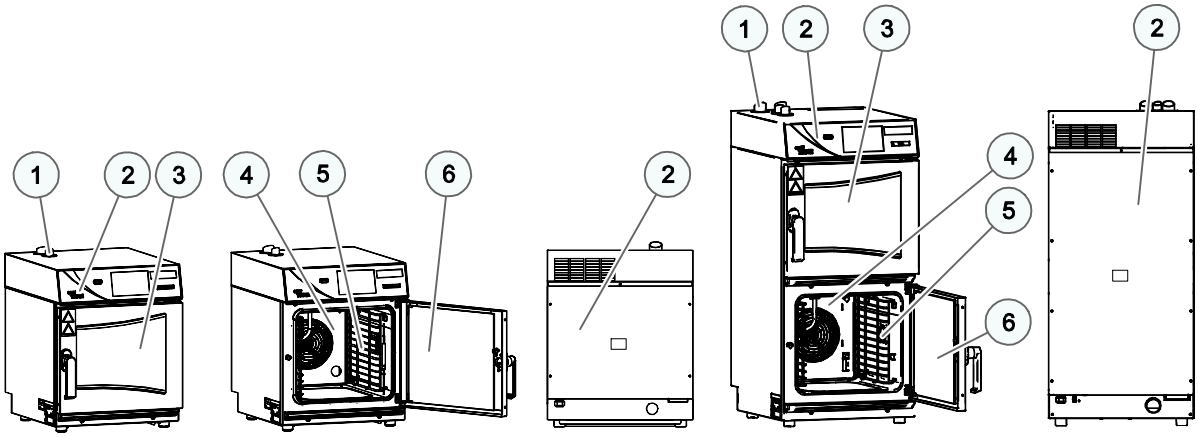
Der Heißluftdämpfer ist so konstruiert, dass der Benutzer vor allen konstruktiv sinnvoll vermeidbaren Gefahren geschützt ist.

Bedingt durch den Zweck des Heißluftdämpfers bestehen jedoch Restgefahren, zu deren Vermeidung Sie Vorsichtsmaßnahmen ergreifen müssen. Vor einigen dieser Gefahren kann Sie bis zu einem gewissen Grad eine Sicherheitsvorrichtung schützen, Sie müssen allerdings darauf achten, dass diese Sicherheitsvorrichtungen an Ihrem Platz sind und funktionieren.

Im Folgenden erfahren Sie, welcher Art diese Restgefahren sind und welche Wirkung sie haben.

Gefahrenstellen

Die folgende Abbildung zeigt die Gefahrenstellen:



OES 6.06 mini OES 6.06 mini OES 6.06 2in1

Hitzeentwicklung

Der Heißluftdämpfer wird im Garraum (5) und an der Innenseite (6) der Gerätetür heiß. Dies verursacht:

- Brandgefahr durch Wärmeabgabe des Heißluftdämpfers
- Verbrennungsgefahr an heißen Oberflächen außen und innen im Heißluftdämpfer, innen zusätzlich an heißen Geräteteilen und Gargutbehältern

Heißer Dampf / Wrasen

Der Heißluftdämpfer erzeugt heißen Dampf bzw. Wrasen, die beim Öffnen der Tür entweichen muss und durch den Abluftstutzen oben am Heißluftdämpfer abgeführt wird. Dies verursacht:

- Verbrühungsgefahr durch heißen Dampf beim Öffnen der Gerätetür (3). Durch die Gerätetür sind Sie vor dem heißen Dampf geschützt, wenn Sie darauf achten, dass die Gerätetür intakt ist.
- Verbrühungsgefahr durch hohe Temperaturen am Abluftstutzen (1)

Heiße Flüssigkeiten

Im Heißluftdämpfer werden Lebensmittel gegart. Diese Lebensmittel können auch flüssig sein oder sich während des Garens verflüssigen. Dies verursacht:

- Verbrühungsgefahr durch heiße Flüssigkeiten, die bei unsachgemäßer Handhabung verschüttet werden können

Stromführende Teile

Der Heißluftdämpfer enthält stromführende Teile. Das bedeutet:

- Gefahr durch stromführende Teile, wenn sich die Abdeckung des Elektroraums (2) nicht an ihrem Platz befindet.

Lüfterrad

Der Heißluftdämpfer enthält ein Lüfterrad. Dies verursacht:

- Gefahr von Handverletzungen durch das Lüfterrad im Garraum hinter dem Ansaugblech (4), wenn das Ansaugblech nicht ordnungsgemäß an seinem Platz montiert ist.

Reinigungsmittel

Der Heißluftdämpfer muss mit speziellen Reinigern gereinigt werden. Dies verursacht:

- Gefahr durch Reinigungsmittel mit teilweise ätzender Wirkung.

Vorzeitige Beschickung des Garraums

Bei vorzeitiger Beschickung des Garraums, z. B. bei Vorwahl der Startzeit des Garprogramms, kann die Kühlkette von gekühlten Lebensmitteln unterbrochen werden. Dies verursacht:

- Gefahr für Ihre Gäste durch mikrobiologische Kontamination von Lebensmitteln

Gefahr von Quetschungen der Hände

Bei verschiedenen Tätigkeiten, wie Schließen/Öffnen der Gerätetür oder Reinigen der Gerätetür, besteht die Gefahr, dass Sie sich die Hand quetschen und scheren.

Gefahren und Sicherheitsmaßnahmen

Betrieb von Elektro- und Gasgeräten

Beachten Sie beim Betrieb des Heißluftdämpfers die folgenden Gefahren und treffen Sie die vorgeschriebenen Gegenmaßnahmen:

Gefahr	Wo bzw. in welchen Situationen tritt die Gefahr auf?	Gegenmaßnahme	Sicherheitseinrichtung
Brandgefahr durch Wärmeabgabe des Heißluftdämpfers	Wenn brennbare Gase oder Flüssigkeiten neben dem Heißluftdämpfer gelagert werden.	Keine brennbaren Gase oder Flüssigkeiten neben dem Heißluftdämpfer lagern	keine
Verbrennungsgefahr durch heiße Oberflächen	Garraum-Tür außen	Oberflächen nicht länger berühren	keine
	▪ Im gesamten Innenraum, inkl. aller Teile, die sich während des Garbetriebs innen befinden, wie ▪ Gestelle ▪ Ansaugblech ▪ Kerntemperaturfühler ▪ Roste etc. ▪ An der Garraum-Tür innen ▪ Am Hordentransportwagen ▪ Am Beschickungswagen	Vorgeschriebene Schutzkleidung, insbesondere Schutzhandschuhe tragen	keine
Verbrühungsgefahr durch Wasserstrahl der Handbrause	Wenn sich im Garraum ein Behälter mit flüssigem Fett befindet, in den mit der Handbrause gespritzt wird	Nicht in flüssiges Fett spritzen	keine
Verbrühungsgefahr durch heiße Flüssigkeit	▪ im Innenraum ▪ außerhalb des Heißluftdämpfers	▪ Behälter mit flüssigem oder sich verflüssigendem Gargut nur in einsehbare Einschubebenen beschicken und waagrecht entnehmen ▪ Schutzhandschuhe tragen ▪ Transportsicherung des Hordengestells auf dem Hordentransportwagen arretieren ▪ Heiße Flüssigkeiten auf dem Hordentransportwagen oder Beschickungswagen nur abgedeckt transportieren. ▪ Darauf achten, dass Hordentransportwagen oder Beschickungswagen nicht kippen. Diese Gefahr besteht, wenn die Wagen über eine schiefe Ebene transportiert werden oder an ein Hindernis anstoßen.	keine

Gefahr	Wo bzw. in welchen Situationen tritt die Gefahr auf?	Gegenmaßnahme	Sicherheitseinrichtung
Verbrühungsgefahr durch heißen Dampf	Vor dem Heißluftdämpfer	Sicherheitseinrichtung prüfen	Garraum-Tür
	Vor der Garraum-Tür	▪ Sicherheitseinrichtung benutzen ▪ Sicherheitseinrichtung prüfen ▪ Kopf nicht in Garraum strecken	Anlüftstellung der Garraum-Tür
	Vor der Garraum-Tür	Nur bei Standgeräten: Sicherheitseinrichtung benutzen	Vorheizbrücke
Verbrennungsgefahr durch heiße Abluft	Abluft oben am Heißluftdämpfer	Nicht in die Nähe kommen	keine
Gefahr durch stromführende Teile	Unter der Abdeckung	Sicherheitseinrichtung prüfen	Abdekkung
Gefahr von Handverletzungen durch Lüfterrad	Im Garraum	Sicherheitseinrichtung prüfen	▪ Ansaugblech ▪ elektrische Sicherung der Garraum-Tür
Gefahr durch mikrobiologische Kontamination von Lebensmittel	Bei Unterbrechung der Kühlkette der Lebensmittel durch vorzeitige Beschickung des Garraums	Aufrechterhaltung der Kühlkette beachten: ▪ Gargut im Heißluftdämpfer nicht zwischenlagern ▪ Niedertemperaturgaren (< 65 °C) nur durch Fachpersonal durchführen lassen	keine
Gefahr von Handverletzungen durch Quetschen	▪ Beim Einschieben des Hordentransportwagens ▪ Beim Schließen der Garraum-Tür	Bei diesen Tätigkeiten Vorsicht walten lassen	keine

Betrieb von Gasgeräten

Beachten Sie beim Betrieb von Gasgeräten zusätzlich die folgenden Gefahren und treffen Sie die vorgeschriebenen Gegenmaßnahmen:

Gefahr	**Wo bzw. in welchen Situationen tritt die Gefahr auf?**	**Gegenmaßnahme**	**Sicherheitseinrichtung**
Explosionsgefahr durch Gas	Am Aufstellungsort des Heißluftdämpfers	Bei Gasgeruch: ▪ Gasversorgung unterbrechen ▪ Raum lüften ▪ Kein elektrisches Gerät bedienen ▪ Keine offene Flamme erzeugen ▪ Hilfe holen	Raumlufttechnik
Verbrennungsgefahr durch Abgas	▪ Am Abgasstutzen ▪ An der Abdeckung	Nicht berühren	keine
Brandgefahr durch heißes Abgas	Über dem Gasgerät	Keine brennbaren Materialien über dem Heißluftdämpfer anbringen	keine

Gefahr	Wo bzw. in welchen Situationen tritt die Gefahr auf?	Gegenmaßnahme	Sicherheitseinrichtung
Gefahr von CO-Bildung	Am Aufstellungsort des Heißluftdämpfers	▪ Unteren Gerätebereich (Geräteeinstellung) nicht verstellen ▪ Darauf achten, dass Raumlufttechnik vorhanden ▪ Gerät jährlich warten lassen ▪ Gerät ausschalten, wenn nicht in Betrieb	Raumlufttechnik

Reinigung

Beachten Sie bei der Reinigung des Heißluftdämpfers die folgenden Gefahren und treffen Sie die vorgeschriebenen Gegenmaßnahmen:

Gefahr	Wo bzw. in welchen Situationen tritt die Gefahr auf?	Gegenmaßnahme	Sicherheitseinrichtung
Gefahr durch elektrischen Schlag	Am Heißluftdämpfer	Außengehäuse nicht mit der Handbrause reinigen	keine
Verbrennungsgefahr durch heiße Oberflächen	Im gesamten Innenraum, inkl. aller Teile, die sich während des Garbetriebs innen befinden, wie ▪ Gestelle ▪ Ansaugblech ▪ Kerntemperaturfühler ▪ Roste, Gestelle etc. ▪ Beschickungswagen	Vor der Reinigung warten, bis der Innenraum unter 60 °C abgekühlt ist	keine
Verbrühungsgefahr durch heißen Dampf, wenn in den heißen Garraum mit der Handbrause Wasser gespritzt wird	Im gesamten Innenraum	Vor der Reinigung warten, bis der Innenraum unter 60 °C abgekühlt ist	keine
Gefahr durch Reinigungsmittel	Bei vollautomatischer Reinigung: ▪ Vor der Garraum-Tür	Sicherheitseinrichtung prüfen	▪ Zwangsspülung ▪ Sprüh-Stopp
	Bei allen Reinigungsarbeiten	▪ Sprühnebel nicht einatmen ▪ Persönliche Schutzausrüstung tragen	keine
	Beim Umgang mit den Reinigungskanistern	Persönliche Schutzausrüstung tragen	keine
	Wenn aggressive Reinigungsmittel verwendet werden	Nur Original Reinigungsmittel verwenden	keine
Gefahr von Handverletzungen durch Quetschen	▪ Beim Reinigen der Garraum-Tür ▪ Beim Reinigen der Garraum-Innentür	Bei diesen Tätigkeiten Vorsicht walten lassen	keine

Wartung

Beachten Sie bei der Wartung des Heißluftdämpfers die folgenden Gefahren und treffen Sie die vorgeschriebenen Gegenmaßnahmen:

Gefahr	Wo bzw. in welchen Situationen tritt die Gefahr auf?	Gegenmaßnahme	Sicherheitseinrichtung
Gefahr durch stromführende Teile	▪ Unter der Abdeckung ▪ Unter der Bedienblende	▪ Arbeiten an der Elektrik nur durch autorisierten Kundendienst ▪ Fachmännisches Vorgehen ▪ Spannungsfreischalten vor Abnehmen der Abdeckung	Abdeckung
Gefahr von Handverletzungen durch Lüfterrad	Im Anschlussraum	▪ Spannungsfreischalten vor Abnehmen der Abdeckung	Abdeckung

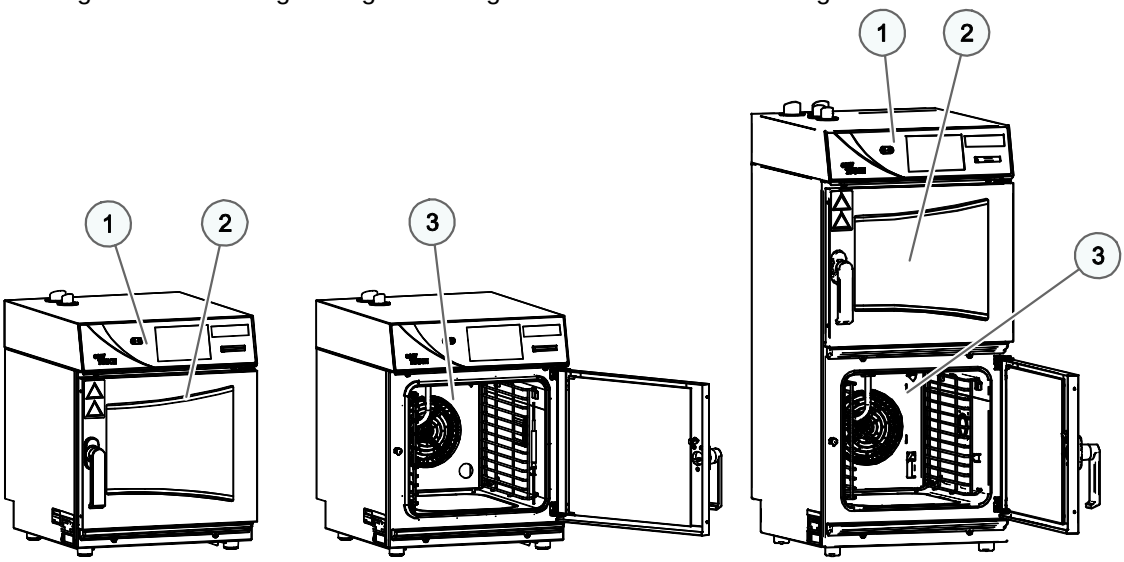
Sicherheitseinrichtungen

Bedeutung

Der Heißluftdämpfer verfügt über eine Reihe von Sicherheitseinrichtungen, die den Benutzer vor Gefahren schützen. Alle Sicherheitseinrichtungen müssen bei Betrieb des Heißluftdämpfers unbedingt vorhanden und funktionsfähig sein.

Lage

Die folgenden Abbildungen zeigen die Lage der Sicherheitseinrichtungen:



OES 6.06 mini | OES 6.06 mini | OES 6.06 2in1

Funktionen

Die folgende Tabelle benennt alle Sicherheitseinrichtungen am Heißluftdämpfer, beschreibt ihre Funktionen und deren Prüfung:

Nr.	Sicherheitseinrichtung	Funktion	Prüfung
1	Abdeckungen, nur mit Werkzeug abnehmbar	Verhindert das versehentliche Berühren stromführender Teile	Prüfen, ob Abdeckungen am Platz
2	Gerätetür	Schützt den Außenraum vor heißem Dampf	Regelmäßig auf Kratzer, Sprünge, Kerben etc. prüfen und bei Auftreten austauschen
3	Ansaugblech im Garraum, nur mit Werkzeug ausbaubar	Verhindert das Eingreifen in das bewegte Lüfterrad und sorgt für gute Wärmeverteilung	Ansaugblech ausbauen und einbauen
4 **(ohne Bild)**	Türmagnetschalter: Elektrischer Türsensor der Gerätetür	Schaltet beim Öffnen der Gerätetür das Lüfterrad und die Heizung ab	Bei niedriger Temperatur Türmagnetschalter prüfen: **Vorgehen:** ▪ Gerätetür ganz öffnen ▪ Start drücken **Resultat:** Motor darf nicht anlaufen
5 **(ohne Bild)**	Zwangsspülung nach Stromausfall, falls Reiniger im Heißluftdämpfer war	Startet die vollautomatische Reinigung nach Stromausfall erneut in definiertem Zustand	Diese Prüfung ist eine Softwarefunktion. Eine Prüfung durch den Bediener ist nicht erforderlich.

Nr.	Sicherheitseinrichtung	Funktion	Prüfung
6 **(ohne Bild)**	Sprühstopp	Stoppt beim Öffnen der Gerätetür die Reinigereinspritzung der vollautomatischen Reinigung Fordert zum Schließen der Gerätetür auf	Funktionsfähigkeit des Türmagnetschalters wird softwareseitig bei jedem Reinigungsprogrammstart abgefragt

Grundsätzlicher Arbeitsablauf beim Kochen

So geht's

Mit Ihrem Heißluftdämpfer ist das Kochen sehr einfach und besteht nur aus diesen 5 Schritten:

Schritt	Vorgehen	So geht's:
1	Schalten Sie den Heißluftdämpfer ein.	*Heißluftdämpfer ein- / ausschalten* auf Seite 74
2	Wählen Sie Ihr Garprogramm oder geben Sie es ein.	*Garrezept aus dem Kochbuch aufrufen* auf Seite 95 *Garprogramm eingeben* auf Seite 80 *Garprogramm Delta-T eingeben* auf Seite 81
3	Beschicken Sie den Heißluftdämpfer und starten Sie das Garprogramm.	*Kochen* auf Seite 82
4	Während das Garprogramm läuft, können Sie verschiedene Zusatzfunktionen nutzen.	*Kochen mit manuellem Beschwaden* auf Seite 83 *Freie Einschübe während des Kochens benutzen* auf Seite 85
5	Entnehmen Sie Ihr fertiges Produkt.	

Ansaugblech ausbauen und einbauen

Heiße Oberflächen

⚠WARNUNG

Verbrennungsgefahr durch hohe Temperaturen im Garraum und an der Innenseite der Garraum-Tür

Berühren aller Innenteile des Garraums, der Innenseite der Garraum-Tür und aller Teile, die sich während des Garbetriebs im Garraum befinden, kann zu Verbrennungen führen.

- Tragen Sie die persönliche Schutzausrüstung gemäß Sicherheitsvorschrift.

Benötigte Hilfsmittel

Sie benötigen folgende Hilfsmittel:

- Geeignetes Werkzeug, z. B. Schraubenschlüssel zum Lösen der Federn

Ansaugblech ausbauen

Gehen Sie zum Ausbauen des Ansaugblechs wie folgt vor:

Schritt	Vorgehen	Abbildung
1	Entriegeln Sie die Federn links (1) und rechts (1) mit dem Werkzeug.	
2	Drücken Sie das Ansaugblech nach oben und hängen Sie es aus (2).	

Ansaugblech einbauen

Gehen Sie zum Einbauen des Ansaugblechs umgekehrt vor.

Kernbuch +3 eT
- Aufbau und Funktion
  - Verwendungszweck Ihres Heißl
  - Aufbau und Funktion des Heißl
  - Technische Daten OES, BHB
  - Technische Daten OGS, BHB
  - Technische Daten OEB, BHB
  - Technische Daten OGB, BHB
- Zu Ihrer Sicherheit
  - Grundlegende Sicherheitsvorsc
  - Warnhinweise am Heißluftdämp
  - Gefahren im Überblick
  - Gefahren und Sicherheitsmaßn
  - Sicherheitseinrichtungen
  - Anforderungen an das Persona
  - Persönliche Schutzausrüstung
- Der Aufbau der Touchscreen Seit
  - Die Arbeitsseiten
    - Der Aufbau der Arbeitsseite
    - Die Startseite
    - Die Seite Kochen
    - Die Seite Press&Go
    - Die Seite Regenerieren
    - Die Seite Reinigen
  - Das Kochbuch
    - Der Aufbau der Kochbuch-S
    - Die Seite Favoriten
    - Die Seite Garrezeptgruppen
    - Die Seite Garrezepte
  - Die Settings
    - Die Seite Settings
    - Die Seite Allgemeines
    - Die Seite Import/Export
    - eT: Die Seite easySystem
    - eT: Die Seite Backup/Restor
- So arbeiten Sie mit dem Touchscre
  - Erste Schritte der Bedienung

Kochen mit Vorheizen

Wenn der Heißluftdämpfer noch kalt ist, gehen Sie zum Kochen folgendermaßen vor:

Schritt	Vorgehen	Schaltfläche
1	Geben Sie das gewünschte Garprogramm ein oder rufen Sie es aus dem Kochbuch auf. **Resultat:** Ein Garprogramm ist auf der Seite 'Kochen' verfügbar.	oder
2	Starten Sie das Garprogramm. **Resultat:** Ihr Heißluftdämpfer heizt vor.	
3	Beschicken Sie den Garraum, sobald das Vorheizen beendet ist und Sie dazu aufgefordert werden.	
4	Schließen Sie die Gerätetür. **Resultat:** • Ihr Garprogramm läuft, die verbleibende Garzeit wird im Kopfbereich der Seite angezeigt. • Sobald das Garprogramm beendet ist, ertönt ein Signal.	
5	Öffnen Sie die Gerätetür und entnehmen Sie das Gargut.	

Kochen bei bereits heißem Garraum

Wenn der Heißluftdämpfer bereits die benötigte Temperatur hat, gehen Sie zum Kochen folgendermaßen vor:

Schritt	Vorgehen	Schaltfläche
1	Wenn zuvor bereits dasselbe Garprogramm benutzt wurde, entfällt der Schritt für Sie. Ansonsten: Geben Sie das gewünschte Garprogramm ein oder rufen Sie es aus dem Kochbuch auf. **Resultat:** Ein Garprogramm ist auf der Seite 'Kochen' verfügbar.	oder
2	Starten Sie das Garprogramm.	
3	Beschicken Sie den Garraum, sobald Sie dazu aufgefordert werden.	
4	Schließen Sie die Gerätetür.	

BHB eT Kernbuch mini line
Die Seite Favoriten
Die Seite Garrezeptgrupper
Die Seite Garrezepte
Die Settings
Die Seite Settings
Die Seite Allgemeines
Die Seite Import/Export
eT: Die Seite easySystem
eT: Die Seite Backup/Restor
So arbeiten Sie mit dem Touchscr
Erste Schritte der Bedienung
mini line_eT: Heißluftdämpf
mini line_eT: Garen mit Pres
Kochen
Grundsätzlicher Arbeitsabla
mini line_eT: Garprogramm
Garprogramm Delta-T einge
mini line_eT: Kochen
Manuell beschwaden währe
mini line_eT: Freie Einschüt
Regenerieren
Grundsätzlicher Arbeitsabla
mini line: Regenerierprogra
mini line_eT: Regenerieren
mini line_eT: Freie Einschüt
diverse: So arbeiten Sie im Nol
mini line_eT: Grundsätzliche
Mit dem Kochbuch arbeiten
Garrezept aus dem Kochbuc
Garrezept anlegen
Name und Bild eines Garrez
Garrezept aus dem Kochbuc
Garrezept unter Favoriten
Neue Garrezeptgruppe anle
Name und Bild einer Garreze
Garrezept in Garrezeptgrup
Garrezeptgruppe löschen

Kochen mit Vorheizen

Wenn der Heißluftdämpfer noch kalt ist, gehen Sie zum Kochen folgendermaßen vor:

Schritt	Vorgehen	Schaltfläche
1	Geben Sie das gewünschte Garprogramm ein oder rufen Sie es aus dem Kochbuch auf. **Resultat:** Ein Garprogramm ist auf der Seite 'Kochen' verfügbar.	oder
2	Starten Sie das Garprogramm. **Resultat:** Ihr Heißluftdämpfer heizt vor.	
3	Beschicken Sie den Garraum, sobald das Vorheizen beendet ist und Sie dazu aufgefordert werden.	
4	Schließen Sie die Gerätetür. **Resultat:** ▪ Ihr Garprogramm läuft, die verbleibende Garzeit wird im Kopfbereich der Seite angezeigt. ▪ Sobald das Garprogramm beendet ist, ertönt ein Signal.	
5	Öffnen Sie die Gerätetür und entnehmen Sie das Gargut.	

Kochen bei bereits heißem Garraum

Wenn der Heißluftdämpfer bereits die benötigte Temperatur hat, gehen Sie zum Kochen folgendermaßen vor:

Schritt	Vorgehen	Schaltfläche
1	Wenn zuvor bereits dasselbe Garprogramm benutzt wurde, entfällt der Schritt für Sie. Ansonsten: Geben Sie das gewünschte Garprogramm ein oder rufen Sie es aus dem Kochbuch auf. **Resultat:** Ein Garprogramm ist auf der Seite 'Kochen' verfügbar.	oder
2	Starten Sie das Garprogramm.	
3	Beschicken Sie den Garraum, sobald Sie dazu aufgefordert werden.	
4	Schließen Sie die Gerätetür.	

CONVOTHERM

OES 6.10

easyTOUCH

DEU Bedienungshandbuch

Inhaltsverzeichnis

1 Aufbau und Funktion 3

Verwendungszweck Ihres Heißluftdämpfers 4
Aufbau und Funktion des Heißluftdämpfers 6
Technische Daten 7

1 Aufbau und Funktion

Zweck dieses Kapitels

In diesem Kapitel beschreiben wir die bestimmungsgemäße Verwendung des Heißluftdämpfers und erklären seine Funktionen.

Inhalt

Dieses Kapitel enthält folgende Themen:

	Seite
Verwendungszweck Ihres Heißluftdämpfers	4
Aufbau und Funktion des Heißluftdämpfers	6
Technische Daten	7

Verwendungszweck Ihres Heißluftdämpfers

Bestimmungsgemäße Verwendung

Der Heißluftdämpfer darf nur entsprechend der nachfolgend beschriebenen Verwendung betrieben werden:

- Der Heißluftdämpfer ist ausschließlich dafür konzipiert und gebaut, verschiedene Lebensmittel zu garen. Hierzu werden Dampf, Heißluft und Heißdampf (überhitzter Dampf) eingesetzt.
- Der Heißluftdämpfer ist ausschließlich für den professionellen, gewerblichen Gebrauch bestimmt.
- Die Umgebungstemperatur muss zwischen 4°C und 35°C betragen.

Der Heißluftdämpfer gilt zudem nur als bestimmungsgemäß verwendet, wenn außerdem folgende Bedingungen erfüllt sind:

- Zur Vermeidung von Unfällen und Beschädigungen am Heißluftdämpfer muss der Betreiber das Personal regelmäßig unterweisen. Der Heißluftdämpfer darf nur von eingewiesenen Mitarbeitern bedient werden.
- Die Herstellervorschriften für den Betrieb und die Wartung des Heißluftdämpfers müssen eingehalten werden.

Verwendungseinschränkungen

- Folgende Verwendungseinschränkungen sind zu beachten:
- Der Heißluftdämpfer darf nicht in giftiger oder explosionsfähiger Atmosphäre betrieben werden.
- Der Heißluftdämpfer darf nur bei Umgebungstemperaturen zwischen +4°C und +35°C betrieben werden.
- Der Heißluftdämpfer darf nur von eingewiesenen Personen betrieben werden.
- Der Heißluftdämpfer darf im Freien nicht ohne geeignetem Regen und Windschutz betrieben werden.
- Der Heißluftdämpfer darf nur bis zum jeweils maximal zulässigen Beladungsgewicht beladen werden.
- Maximal zulässige Beladungsgewichte der einzelnen Modelle siehe Technische Daten.
- Der Heißluftdämpfer darf nur betrieben werden, wenn alle Sicherheitseinrichtungen vorhanden und funktionsfähig sind.
- Im Heißluftdämpfer darf kein trockenes Pulver oder Granulat erhitzt werden.
- Im Heißluftdämpfer dürfen keine leicht entflammbaren Gegenstände mit Flammpunkt unter 270 °C erhitzt werden. Darunter fallen z. B. leicht entzündliche Öle, Fette, Tücher (Torchons).
- Im Heißluftdämpfer dürfen keine Lebensmittel in verschlossenen Dosen bzw. Konserven erhitzt werden.

Anforderungen an das Personal

- Folgende Anforderungen an das Personal sind zu beachten:
- Der Heißluftdämpfer darf nur durch unterwiesenes Personal betrieben werden.
- Das Personal muss die Risiken und Verhaltensregeln im Umgang mit schweren Lasten kennen.

Anforderungen an die Funktionsfähigkeit des Heißluftdämpfers

- Folgende Anforderungen an die Funktionsfähigkeit des Heißluftdämpfers sind zu beachten:
- Der Heißluftdämpfer darf nur betrieben werden, wenn alle Sicherheitseinrichtungen korrekt funktionieren.
- Der Heißluftdämpfer darf nur betrieben werden, wenn alle Geräte-Abdeckungen bzw. Verkleidungsteile korrekt angebracht sind.

Anforderungen an die Umgebung des Heißluftdämpfers

- Folgende Anforderungen an die Umgebung des Heißluftdämpfers sind zu beachten:
- Der Heißluftdämpfer darf nicht betrieben werden, wenn er sich in der Nähe von brennbaren Gasen oder Flüssigkeiten befindet.
- Der Heißluftdämpfer darf nicht in giftiger oder explosionsfähiger Atmosphäre betrieben werden.
- Der Heißluftdämpfer darf im Freien nur mit Regenschutz betrieben werden.
- Der Küchenboden ist zur Reduzierung des Unfallrisikos trocken zu halten.
- Der Heißluftdämpfer (Gasgerät) darf während dem Garen nicht in einem Lastkraftwagen transportiert werden.

Bedingungen bei der Reinigung

- Folgende Bedingungen sind bei der Reinigung zu beachten:
- Es dürfen nur Original Reinigungsmittel verwendet werden.
- Zur Reinigung darf kein Hochdruckreiniger oder Wasserstrahl verwendet werden.
- Der Heißluftdämpfer darf nicht mit Säuren behandelt oder Säuredämpfen ausgesetzt werden.

Aufbau und Funktion des Heißluftdämpfers

Aufbau des Geräts

Die folgende Abbildung zeigt ...

Teile des Geräts und ihre Funktion

Die folgende Tabelle zeigt ...

Technische Daten

Maße und Gewichte

Die folgende Tabelle zeigt die Maße und Gewichte:

Maße und Gewichte		
Breite		
mit Verpackung (inkl. Beschickungswagen)	[mm]	1130
ohne Verpackung (inkl. Beschickungswagen)	[mm]	932
Tiefe		
mit Verpackung (inkl. Beschickungswagen)	[mm]	950
ohne Verpackung (inkl. Beschickungswagen)	[mm]	805
Höhe		
mit Verpackung (inkl. Beschickungswagen)	[mm]	1040
ohne Verpackung (inkl. Beschickungswagen)	[mm]	852
Gewicht		
mit Verpackung (inkl. Beschickungswagen)	[kg]	176
ohne Verpackung (inkl. Beschickungswagen)	[kg]	136
Gewicht mit CONVOClean *system*		
mit Verpackung (inkl. Beschickungswagen)	[kg]	196
ohne Verpackung (inkl. Beschickungswagen)	[kg]	144
Sicherheitsabstände		
Hinten	[mm]	50
Rechts	[mm]	50
Links (für Service größerer Abstand empfohlen)	[mm]	50
Oben (für Ventilation)	[mm]	500

Maximal zulässiges Gesamtgewicht

Die folgende Tabelle zeigt das maximal zulässige Beladungsgewicht pro Heißluftdämpfer. Diese Werte gelten unter der Bedingung, dass pro Einschub maximal 15 kg beladen werden:

Maximal zulässiges Beladungsgewicht		
GN (Behälter, Roste, Bleche)		
pro Heißluftdämpfer	[kg]	30
pro Einschub	[kg]	15
Backmaß 600 x 400 (Behälter, Roste, Bleche)		
pro Heißluftdämpfer	[kg]	30
pro Einschub	[kg]	15

Elektrische Anschlusswerte

Die folgende Tabelle zeigt die elektrischen Anschlusswerte:

Elektrische Anschlusswerte		
3~ 400V 50/60Hz (3/N/PE)		
Bemessungsaufnahme	[kW]	11,4

Elektrische Anschlusswerte		
Leistung Heißluft	[kW]	10,5
Leistung Motor	[kW]	0,8
Bemessungsstrom	[A]	15,3
max. zulässige Netzimpedanz Z_{sys}	[S]	0,627
Absicherung	[A]	16,0
empfohlener Leitungsquerschnitt*	[mm^2]	5G4
Wärmeabgabe		
latente	[kJ/h]	2100
sensible	[kJ/h]	2500
3~ 230V 50/60Hz (3/PE)		
Bemessungsaufnahme	[kW]	11,7
Leistung Heißluft	[kW]	10,5
Leistung Motor	[kW]	0,8
Bemessungsstrom	[A]	27,2
max. zulässige Netzimpedanz Z_{sys}	[S]	0,239
Absicherung	[A]	16,0
empfohlener Leitungsquerschnitt*	[mm^2]	5G6
3~ 200V 50/60Hz (3/PE)		
Bemessungsaufnahme	[kW]	11,7
Leistung Heißluft	[kW]	10,5
Leistung Motor	[kW]	1,1
Bemessungsstrom	[A]	30,8
max. zulässige Netzimpedanz Z_{sys}	[S]	0,239
Absicherung	[A]	16,0
empfohlener Leitungsquerschnitt*	[mm^2]	5G6

*empfohlener Leitungsquerschnitt frei in Luft verlegt bei max. 5 m Länge.

Wasseranschluss

Die folgende Tabelle zeigt die Werte für den Wasseranschluss:

Wasseranschluss		
Wasserzufuhr (nur kalt)		
Absperrventil		mit Rückflussverhinderer (Typ EA) und Schmutzsieb
Wasserzulauf		
ohne CONVOClean *system*		1 x G 3/4", Festanschluss optional mit min. 3/8" Anschlussschlauch
mit CONVOClean *system*		1 x G 3/4", Festanschluss optional mit min. 3/8" Anschlussschlauch
Fließdruck		
ohne CONVOClean *system*	[kPa]	200 - 600 (2 - 6 bar)
mit CONVOClean *system*	[kPa]	300 - 600 (3 - 6 bar)
Wasserablauf		
Ausführung		Festanschluss (empfohlen) oder Trichtersiphon

Wasseranschluss		
Typ	DN	50

Wasserqualität

Die folgende Tabelle zeigt die Werte für die Wasserqualität:

Wasserqualität		
Wasserqualität generell		Trinkwasserqualität (ggf. Wasseraufbereiter installieren)
Härte für Entfeuchtung, Einspritzung, Reinigung		
deutsche Härte	[°dH]	4 - 7
französische Härte	[TH]	7 - 13
englische Härte	[°e]	5 - 9
	[ppm]	70 - 125
	[mmol/l]	0,7 - 1,3
Härte für Kondensator, Handbrause		
deutsche Härte	[°dH]	4 - 20
französische Härte	[TH]	7 - 27
englische Härte	[°e]	5 - 19
	[ppm]	70 - 270
	[mmol/l]	0,7 - 2,7
Kennzahlen		
Temperatur (T)	[°C]	max. 40
Leitwert	[µS/cm]	min. 20
pH		6,5 - 8,5
Cl^-	[mg/]l	max. 100
SO_4^{2-}	[mg/l]	max. 150
Fe	[mg/l]	max. 0,1

Gerätevorschriften

Die folgende Tabelle zeigt die Gerätevorschriften:

Gerätevorschriften		
Schutzart		IPX5
Prüfzeichen		TÜV/GS, DIN GOST TÜV, SVGW, WRAS, UL, NSF Prüfzeichen sind am Gerät nur entsprechend der länderspezifischen Vorschriften angebracht
Geräuschemission		
gemessen	[dBA]	$\leq$ 70

CONVOTHERM

OES 6.06 mini

easyTOUCH

DEU Bedienungshandbuch

Inhaltsverzeichnis

1 Aufbau und Funktion 3

- Verwendungszweck Ihres Heißluftdämpfers 4
- Aufbau und Funktion des Heißluftdämpfers 6
- Technische Daten 7

1 Aufbau und Funktion

Zweck dieses Kapitels

In diesem Kapitel beschreiben wir die bestimmungsgemäße Verwendung des Heißluftdämpfers und erklären seine Funktionen.

Inhalt

Dieses Kapitel enthält folgende Themen:

	Seite
Verwendungszweck Ihres Heißluftdämpfers	4
Aufbau und Funktion des Heißluftdämpfers	6
Technische Daten	7

Verwendungszweck Ihres Heißluftdämpfers

Bestimmungsgemäße Verwendung

Der Heißluftdämpfer darf nur entsprechend der nachfolgend beschriebenen Verwendung betrieben werden:

- Der Heißluftdämpfer ist ausschließlich dafür konzipiert und gebaut, verschiedene Lebensmittel zu garen. Hierzu werden Dampf, Heißluft und Heißdampf (überhitzter Dampf) eingesetzt.
- Der Heißluftdämpfer ist ausschließlich für den professionellen, gewerblichen Gebrauch bestimmt.
- Die Umgebungstemperatur muss zwischen 4°C und 35°C betragen.

Der Heißluftdämpfer gilt zudem nur als bestimmungsgemäß verwendet, wenn außerdem folgende Bedingungen erfüllt sind:

- Zur Vermeidung von Unfällen und Beschädigungen am Heißluftdämpfer muss der Betreiber das Personal regelmäßig unterweisen. Der Heißluftdämpfer darf nur von eingewiesenen Mitarbeitern bedient werden.
- Die Herstellervorschriften für den Betrieb und die Wartung des Heißluftdämpfers müssen eingehalten werden.

Verwendungseinschränkungen

- Folgende Verwendungseinschränkungen sind zu beachten:
- Der Heißluftdämpfer darf nicht in giftiger oder explosionsfähiger Atmosphäre betrieben werden.
- Der Heißluftdämpfer darf nur bei Umgebungstemperaturen zwischen +4°C und +35°C betrieben werden.
- Der Heißluftdämpfer darf nur von eingewiesenen Personen betrieben werden.
- Der Heißluftdämpfer darf im Freien nicht ohne geeignetem Regen und Windschutz betrieben werden.
- Der Heißluftdämpfer darf nur bis zum jeweils maximal zulässigen Beladungsgewicht beladen werden.
- Maximal zulässige Beladungsgewichte der einzelnen Modelle siehe Technische Daten.
- Der Heißluftdämpfer darf nur betrieben werden, wenn alle Sicherheitseinrichtungen vorhanden und funktionsfähig sind.
- Im Heißluftdämpfer darf kein trockenes Pulver oder Granulat erhitzt werden.
- Im Heißluftdämpfer dürfen keine leicht entflammbaren Gegenstände mit Flammpunkt unter 270 °C erhitzt werden. Darunter fallen z. B. leicht entzündliche Öle, Fette, Tücher (Torchons).
- Im Heißluftdämpfer dürfen keine Lebensmittel in verschlossenen Dosen bzw. Konserven erhitzt werden.

Anforderungen an das Personal

- Folgende Anforderungen an das Personal sind zu beachten:
- Der Heißluftdämpfer darf nur durch unterwiesenes Personal betrieben werden.
- Das Personal muss die Risiken und Verhaltensregeln im Umgang mit schweren Lasten kennen.

Anforderungen an die Funktionsfähigkeit des Heißluftdämpfers

- Folgende Anforderungen an die Funktionsfähigkeit des Heißluftdämpfers sind zu beachten:
- Der Heißluftdämpfer darf nur betrieben werden, wenn alle Sicherheitseinrichtungen korrekt funktionieren.
- Der Heißluftdämpfer darf nur betrieben werden, wenn alle Geräte-Abdeckungen bzw. Verkleidungsteile korrekt angebracht sind.

Anforderungen an die Umgebung des Heißluftdämpfers

- Folgende Anforderungen an die Umgebung des Heißluftdämpfers sind zu beachten:
- Der Heißluftdämpfer darf nicht betrieben werden, wenn er sich in der Nähe von brennbaren Gasen oder Flüssigkeiten befindet.
- Der Heißluftdämpfer darf nicht in giftiger oder explosionsfähiger Atmosphäre betrieben werden.
- Der Heißluftdämpfer darf im Freien nur mit Regenschutz betrieben werden.
- Der Küchenboden ist zur Reduzierung des Unfallrisikos trocken zu halten.
- Der Heißluftdämpfer (Gasgerät) darf während dem Garen nicht in einem Lastkraftwagen transportiert werden.

Bedingungen bei der Reinigung

- Folgende Bedingungen sind bei der Reinigung zu beachten:
- Es dürfen nur Original Reinigungsmittel verwendet werden.
- Zur Reinigung darf kein Hochdruckreiniger oder Wasserstrahl verwendet werden.
- Der Heißluftdämpfer darf nicht mit Säuren behandelt oder Säuredämpfen ausgesetzt werden.

Aufbau und Funktion des Heißluftdämpfers

Aufbau des Geräts

Die folgende Abbildung zeigt ...

Teile des Geräts und ihre Funktion

Die folgende Tabelle zeigt ...

Technische Daten

Maße und Gewichte

Die folgende Tabelle zeigt die Maße und Gewichte:

Maße und Gewichte		
Breite		
mit Verpackung	[mm]	580
ohne Verpackung	[mm]	515
Tiefe		
mit Verpackung	[mm]	740
ohne Verpackung	[mm]	599
Höhe		
mit Verpackung	[mm]	830
ohne Verpackung	[mm]	647
Gewicht		
mit Verpackung	[kg]	47
ohne Verpackung	[kg]	45
Gewicht mit CONVOClean *system*		
mit Verpackung	[kg]	68
ohne Verpackung	[kg]	56
Sicherheitsabstände		
Hinten	[mm]	50
Rechts	[mm]	50
Links (für Service größerer Abstand empfohlen)	[mm]	50
Oben (für Ventilation)	[mm]	500

Maximal zulässiges Gesamtgewicht

Die folgende Tabelle zeigt das maximal zulässige Beladungsgewicht pro Heißluftdämpfer. Diese Werte gelten unter der Bedingung, dass pro Einschub maximal 5 kg beladen werden:

Maximal zulässiges Beladungsgewicht		
GN (Behälter, Roste, Bleche)		
pro Heißluftdämpfer	[kg]	13
pro Einschub	[kg]	5

Elektrische Anschlusswerte

Die folgende Tabelle zeigt die elektrischen Anschlusswerte:

Elektrische Anschlusswerte		
3~ 400V 50/60Hz (3/N/PE)		
Bemessungsaufnahme	[kW]	5,7
Leistung Heißluft	[kW]	5,4
Leistung Motor	[kW]	0,25
Bemessungsstrom	[A]	11.8

Elektrische Anschlusswerte		
max. zulässige Netzimpedanz Z_{sys}	[S]	-
Absicherung	[A]	16
empfohlener Leitungsquerschnitt*	[mm^2]	5G2,5
Wärmeabgabe		
latente	[kJ/h]	1000
sensible	[kJ/h]	1100
3~ 230V 50/60Hz (3/PE)		
Bemessungsaufnahme	[kW]	5,7
Leistung Heißluft	[kW]	5,4
Leistung Motor	[kW]	0,25
Bemessungsstrom	[A]	23,5
max. zulässige Netzimpedanz Z_{sys}	[S]	-
Absicherung	[A]	25
empfohlener Leitungsquerschnitt*	[mm^2]	4G4
3~ 200V 50/60Hz (3/PE)		
Bemessungsaufnahme	[kW]	5,7
Leistung Heißluft	[kW]	5,4
Leistung Motor	[kW]	0,25
Bemessungsstrom	[A]	27,0
max. zulässige Netzimpedanz Z_{sys}	[S]	-
Absicherung	[A]	32
empfohlener Leitungsquerschnitt*	[mm^2]	4G4

*empfohlener Leitungsquerschnitt frei in Luft verlegt bei max. 5 m Länge.

Wasseranschluss

Die folgende Tabelle zeigt die Werte für den Wasseranschluss:

Wasseranschluss		
Wasserzufuhr (nur kalt)		
Absperrventil		mit Rückflussverhinderer (Typ EA) und Schmutzsieb
Wasserzulauf		
ohne CONVOClean *system*		1 x G 3/4", Festanschluss empfohlen
mit CONVOClean *system*		1 x G 3/4", Festanschluss empfohlen
Fließdruck		
ohne CONVOClean *system*	[kPa]	200 - 600 (2 - 6 bar)
mit CONVOClean *system*	[kPa]	300 - 600 (3 - 6 bar)
Wasserablauf		
Ausführung		Festanschluss (empfohlen) oder Trichtersiphon
Typ	DN	40

Wasserqualität

Die folgende Tabelle zeigt die Werte für die Wasserqualität:

Wasserqualität		
Wasserqualität generell		Trinkwasserqualität (ggf. Wasseraufbereiter installieren)
Härte für Einspritzung, Kondensator, Reinigung		
deutsche Härte	[°dH]	4 - 7
französische Härte	[TH]	7 - 13
englische Härte	[°e]	5 - 9
	[ppm]	70 - 125
	[mmol/l]	0,7 - 1,3
Kennzahlen		
Temperatur (T)	[°C]	max. 40
Leitwert	[µS/cm]	min. 20
pH		6,5 - 8,5
Cl^-	[mg/]l	max. 100
SO_4^{2-}	[mg/l]	max. 150
Fe	[mg/l]	max. 0,1

Gerätevorschriften

Die folgende Tabelle zeigt die Gerätevorschriften:

Gerätevorschriften		
Schutzart		IPX4
Prüfzeichen		TÜV/GS, DIN GOST TÜV, SVGW Prüfzeichen sind am Gerät nur entsprechend der länderspezifischen Vorschriften angebracht
Geräuschemission		
gemessen	[dBA]	$\leq$ 60

Die Seite Regenerieren

So kommen Sie auf die Seite 'Regenerieren'!

Die Schaltflächen und ihre Funktion

Die Schaltflächen auf der Seite 'Regenerieren' haben folgende Bedeutungen und Funktionen:

Schaltfläche	Bedeutung	Funktion
Grundauswahl		
	Teller	Wählt das Regenerierprogramm Teller.
	Gastronorm	Wählt das Regenerierprogramm Gastronorm.
	Bankett	Wählt das Regenerierprogramm Bankett.
Dateneingabe		
	Regeneriertemperatur	Ruft die Tastatur zur Eingabe der Regeneriertemperatur auf.
	Regenerierzeit	Ruft die Tastatur zur Eingabe der Regenerierzeit auf.
	Kerntemperatur	Ruft die Tastatur zur Eingabe Kerntemperatur auf.
	Zusatzfunktionen	Ruft die Seite 'Zusatzfunktionen Regenerieren' auf.
Programm		
	Start	Startet das Regenerierprogramm .
	Stopp	Stoppt das Regenerierprogramm .
Verwaltung		
	TrayTimer (während Regenerierprogramm läuft)	Startet die Nutzung von freien Trays während ein Haupt-Regenerierprogramm läuft.
	Regenerierrezept speichern	Speichert das Regenerierrezept im Kochbuch.
Fußbereich		
	Alle Daten löschen	Löscht alle Daten.