PC Software

Vor Gebrauch Anweisung lesen

ConvoLink

Bedienungs- und Installationsanleitung - Original, DEU

Your meal. Our mission.

Inhaltsverzeichnis

1 Allgemeines 7

1.1 Unbedingt zu lesende Sicherheitsinformationen 8
1.2 Auszug aus den Lizenz- und Nutzungsbedingungen für Software der Convotherm Elektrogeräte GmbH 9
1.3 Über diese Bedienungsanleitung 10
1.4 Systemanforderungen 11

2 Zu Ihrer Sicherheit 12

2.1 Grundlegende Sicherheitsvorschriften 13
2.2 Warnhinweise am Kombidämpfer 14
2.3 Gefahren im Überblick 15
2.4 Gefahren und Sicherheitsmaßnahmen bei Installation 16
2.5 Sicherheitseinrichtungen 17
2.6 Anforderungen an das Personal, Arbeitsplätze 18

3 PC-Software installieren 19

3.1 Software updaten und in Betrieb nehmen 20
3.1.1 Geräte-Software-Update vorbereiten 21
3.1.2 Software updaten 22
3.2 Softwareinstallation ConvoLink 25
3.3 Gesamtansicht 27

4 ConvoLink für Convotherm 4 28

4.1 Vorbereitung und Verbindungen 29
4.1.1 Kombidämpfer Convotherm 4 vorbereiten 30
4.1.1.1 Kombidämpfer vorbereiten 31
4.1.2 Vorbereitung bei Geräten mit easyDial-Steuerung 35
4.1.2.1 Kommunikationsmodul vorbereiten 36
4.1.2.2 Verbindung über Ethernet (LAN) 37
4.1.2.3 IP-Adresse zuweisen 38
4.1.3 Vorbereitung bei Geräten mit easyTouch-Steuerung 41
4.1.3.1 Verbindung 42
4.1.3.2 IP-Adresse der Netzwerkkarte vom PC identifizieren 44
4.1.3.3 IP-Adresse am Kombidämpfer bei einer Direktverbindung einstellen 46
4.1.3.4 Datenübertragung bei DHCP Netzwerk einrichten 47

4.2	Arbeiten mit ConvoLink	48
4.2.1	Das 'Ovenmanagement'	49
4.2.2	Reiter Kochbuch	51
4.2.3	Reiter Downloads	55
4.2.4	Reiter Update	57
5	**easyRecipe4 für Convotherm 4**	**58**
5.1	Bedienoberfläche im Überblick	59
5.1.1	Die Hauptseite	60
5.2	Die Eingabe von Garprofilen - Seite Kochen	61
5.2.1	Arbeiten mit der Seite Kochen	61
5.2.2	Die Seite Kochen	63
5.2.3	Die Seite Zusatzfunktionen	64
5.2.4	Garprofil mit Garzeit eingeben	65
5.2.5	Garprofil mit Kerntemperatur eingeben	66
5.2.6	Garprofil mit Startzeit-Vorwahl eingeben	67
5.2.7	Garprofil mit Fettabscheidung eingeben	68
5.2.8	Garprofil mit BakePro eingeben	69
5.2.9	Die Seite Kochen - Smoker	70
5.2.10	Garprofil mit Smoker eingeben	71
5.2.11	Eingegebenes Garprofil im Kochbuch speichern	72
5.2.12	Ausgewählte Garprofile	73
5.3	Die Eingabe spezieller Garverfahren - Seite Kochen	74
5.3.1	Arbeiten mit speziellen Garverfahren	74
5.3.2	Garprofil für das Garverfahren LT-Garen eingeben	75
5.3.3	Garprofil für das Garverfahren Delta-T-Garen eingeben	77
5.3.4	Garprofil für das Garverfahren ecoCooking eingeben	79
5.3.5	Garprofil für das Garverfahren Cook&Hold eingeben	80
5.3.6	Garschritt eines Garprofils ändern	82
5.3.7	Garschritt eines Garprofils verschieben oder löschen	83
5.4	Die Eingabe von Garprofilen - Seite Regenerieren	84
5.4.1	Arbeiten mit der Seite Regenerieren	84
5.4.2	Die Seite Regenerieren	85
5.4.3	Die Seite Zusatzfunktionen	86
5.4.4	Garprofil über Regenerieren eingeben	87
5.5	Arbeiten mit dem Kochbuch	88
5.5.1	Das Kochbuch im Überblick	88
5.5.2	Die Seite Kochbuch	89
5.5.3	Garprofil aus dem Kochbuch aufrufen	90
5.5.4	Garprofil aus dem Kochbuch löschen	91
5.5.5	Garprofile als Favoriten auswählen	92
5.5.6	Neue Produktgruppe erstellen	93
5.5.7	Garprofile in Produktgruppe hinzufügen	94

6 easyRecipe für +3/mini 95

6.1 Allgemeines 96
6.1.1 Systemanforderungen 97
6.2 Der Aufbau des Programms 98
6.2.1 Die Arbeitsseiten 99
6.2.1.1 Der Aufbau der Arbeitsseiten 100
6.2.1.2 Die Startseite 101
6.2.1.3 Die Seite Kochen 102
6.2.1.4 Die Seite Regenerieren 105
6.2.2 Das Kochbuch 107
6.2.2.1 Der Aufbau der Kochbuchseiten 108
6.2.2.2 Die Seite Favoriten 110
6.2.2.3 Die Seite Garrezeptgruppen 112
6.2.2.4 Die Seite Garrezepte 115
6.2.3 Die Settings 117
6.2.3.1 Die Seite Settings 118
6.2.3.2 Die Seite Import/Export 119
6.3 So arbeiten Sie mit easyRecipe! 120
6.3.1 Mit Garrezepten arbeiten 121
6.3.1.1 Starten des Programms 122
6.3.1.2 Garprogramm eingeben 123
6.3.1.3 Garprogramm Delta-T eingeben 124
6.3.1.4 Regenerierprogramm eingeben 125
6.3.1.5 Garrezept aus dem Kochbuch aufrufen 126
6.3.1.6 Garrezept anlegen 128
6.3.1.7 Name und Bild eines Garrezepts ändern 129
6.3.1.8 Garrezept aus dem Kochbuch löschen 130
6.3.1.9 Garrezept unter Favoriten ablegen / entfernen 131
6.3.2 Mit Garrezeptgruppen arbeiten 132
6.3.2.1 Neue Garrezeptgruppe anlegen 133
6.3.2.2 Name und Bild einer Garrezeptgruppe ändern 134
6.3.2.3 Garrezept in Garrezeptgruppe ablegen / entfernen 135
6.3.2.4 Garrezeptgruppe löschen 136

7 ConvoControl für +3/mini 137

7.1 Allgemeines 138
7.1.1 Systemanforderungen 139
7.2 Softwareinstallation und Verbindungen 140
7.2.1 Heißluftdämpfer und Schockkühler vorbereiten 141
7.2.1.1 Heißluftdämpfer vorbereiten 142
7.2.1.2 Kommunikationsmodul vorbereiten und einbauen 144
7.2.1.3 Schockkühler vorbereiten 145
7.2.2 Verbindungen zur Datenübertragung 146
7.2.2.1 Verbindung über RS232-Schnittstelle 147
7.2.2.2 Verbindung über USB-Netzwerk 148
7.2.2.3 Verbindung über RS485-Netzwerk 149
7.2.2.4 Verbindung über Ethernet (LAN) 151
7.2.2.5 Einstellen der Netzwerkadresse an einem Heißluftdämpfer 153
7.2.2.6 Einstellen der Netzwerkadresse an einem Schockkühler 154
7.3 Gerätekonfiguration 155
7.3.1 IP-Adresse zuweisen 156
7.3.2 Registrierung 158
7.3.3 Geräteanmeldung 159
7.4 Programmübersicht 162
7.4.1 Gesamtansicht 163
7.4.2 Schaltfelder 164
7.5 Bedienung 167
7.5.1 Arbeiten mit dem Programm CONVOControl 168
7.5.2 Grundsätzlicher Arbeitsablauf bei CONVOControl 173
7.5.3 Arbeiten mit Kochbüchern und Garrezepten bei CONVOControl 174
7.5.4 Kommunikation mit dem Heißluftdämpfer bei CONVOControl 176
7.5.5 Sicherheitsarchivierung von Garrezepten bei CONVOControl 179
7.5.6 Grundeinstellungen vornehmen 180
7.6 Fehleranalyse und Fehlerbehebung 182
7.6.1 Beheben von Fehlern 183

8 HACCPViewer 187

8.1 Programmübersicht 188
8.1.1 Gesamtansicht 189
8.1.2 Schaltflächen 190
8.1.3 HACCPViewer Rezeptansicht 192
8.1.4 Schaltflächen der Rezeptansicht 193
8.2 Bedienung 195
8.2.1 Grundsätzlicher Arbeitsablauf 196
8.2.2 Daten einlesen 196
8.2.3 Arbeiten mit dem Viewer 196
8.2.4 Sicherheitsarchivierung von Garrezepten oder Reinigungsprogrammen 200

1 Allgemeines

Zweck dieses Kapitels

In diesem Kapitel geben wir Ihnen Informationen zum Umgang mit dieser Bedienungs- und Installationsanleitung.

Inhalt

Dieses Kapitel enthält folgende Themen:

	Seite
Unbedingt zu lesende Sicherheitsinformationen	8
Auszug aus den Lizenz- und Nutzungsbedingungen für Software der Convotherm Elektrogeräte GmbH	9
Über diese Bedienungsanleitung	10
Systemanforderungen	11

1.1 Unbedingt zu lesende Sicherheitsinformationen

Unbedingt zu lesende Teile dieses Dokuments

Wenn Sie die Informationen in diesem Dokument nicht beachten, riskieren Sie Verletzungen bis hin zum Tod und Sachschäden.

Zur Gewährleistung der Sicherheit müssen alle Personen, die mit dem Kombidämpfer umgehen, folgende Teile dieses Dokuments vor Beginn jeglicher Arbeiten gelesen und verstanden haben:

- das Kapitel 'Zu Ihrer Sicherheit'
- die Abschnitte, die die durchzuführende Tätigkeit beschreiben

Gefahrenzeichen

Gefahrenzeichen	Bedeutung
⚠	Dient der Warnung vor potenziellen Verletzungen. Befolgen Sie alle Warnhinweise, die nach diesem Symbol stehen, um mögliche Verletzungen oder Tod abzuwenden.

Darstellung der Warnhinweise

Die Warnhinweise sind nach folgenden Gefahrstufen kategorisiert:

Gefahrstufe	Folgen	Wahrscheinlichkeit
⚠GEFAHR	Tod / schwere Verletzung (irreversibel)	Steht unmittelbar bevor
⚠WARNUNG	Tod / schwere Verletzung (irreversibel)	Möglicherweise
⚠VORSICHT	Leichte Verletzung (reversibel)	Möglicherweise
HINWEIS	Sachschäden	Möglicherweise

1.2 Auszug aus den Lizenz- und Nutzungsbedingungen für Software der Convotherm Elektrogeräte GmbH

Allgemeines

- Dies ist ein Auszug aus den Lizenz- und Nutzungsbedingungen. Die komplette Version der Lizenz- und Nutzungsbedingungen haben Sie vor dem Download der Software bestätigt.
  Lesen Sie diese sorgfältig!
- Der Nutzer erwirbt außer dem Nutzungsrecht für die Software keinerlei Rechte an der Software selbst.

Mitwirkungspflichten

- Convotherm bietet keine Internetdienste an und ist nicht verantwortlich für etwaige Störungen, Übermittlungsfehler und mangelnde Verfügbarkeit von Internet – oder sonstigen Netzwerkdiensten.
- Für den Fall, dass die Software auf einem Gerät betrieben wird, das durch das Mobilfunknetz Verbindung mit dem Internet herstellt, können Gebühren des jeweiligen Mobilfunknetzbetreibers anfallen, die allein vom Nutzer zu tragen sind. Convotherm übernimmt keinerlei Haftung für durch die Software ausgelösten Datentransfers und die daraus entstehenden Kosten.
- Der Nutzer wird darauf hingewiesen, dass die mit der Software verfügbaren Garprofile durch Störungen des Netzwerks, Übermittlungsfehler oder Fehlfunktionen des vom Nutzer verwendeten Computers unvollständig auf dem Gerät installiert werden können. Vor Verwendung der Software hat der Nutzer die erfolgreiche Installation auf dem Gerät zu überprüfen.

Programmänderungen

- Die Rückübersetzung des überlassenen Programmcodes in andere Codeformen (Dekompilierung) sowie sonstige Arten der Rückerschließung der verschiedenen Herstellungsstufen der Software (Reverse-Engineering) sind nicht gestattet.
- Die Entfernung eines Kopierschutzes oder ähnlicher Schutzroutinen ist nicht zulässig.
- Programmänderungen zum Zwecke der Fehlerbeseitigung oder der Erweiterung des Funktionsumfangs sind unzulässig.
- Urhebervermerke, Kennzeichnungen sonstiger gewerblicher Schutzrechte oder Seriennummern und andere Merkmale, die einer Identifikation der Software oder Hardware dienen, dürfen auf keinen Fall entfernt oder verändert werden.

Beschaffenheitsangaben

Convotherm übernimmt keine Gewähr, dass die Software mit Software von Drittanbietern kompatibel ist.

1.3 Über diese Bedienungsanleitung

Zweck

Diese Bedienungs- und Installationsanleitung liefert Antworten auf die folgende Frage:
- Wie arbeite ich mit ConvoLink?

Zielgruppen

Diese Bedienungs- und Installationsanleitung richtet sich an folgende Zielgruppen:

Name der Zielgruppe	Qualifikation	Tätigkeiten	Vor dem Arbeiten zu lesende Kapitel
Koch Bediener	▪ Hat Computerkenntnisse ▪ Ist unterwiesen in der Bedienung des Kombidämpfers	▪ Kochbücher erstellen ▪ Updates ▪ Downloads	▪ Zu Ihrer Sicherheit ▪ Programmübersicht
Servicetechniker	▪ Ist autorisierter Kundendienst ▪ Hat einschlägige technische Ausbildung	▪ Software einrichten ▪ Hardware installieren	▪ Zu Ihrer Sicherheit ▪ Vorbereitung und Verbindungen ▪ Inbetriebnahme ▪ Software installieren ▪ Programmübersicht

Aufbau Bedienungs- und Installationsanleitung

Die folgende Tabelle beschreibt den Inhalt, den Zweck und die Zielgruppen der Kapitel dieser Anleitung:

Kapitel/Abschnitt	Zweck
Allgemeines	▪ Gibt allgemeine Informationen ▪ Erklärt den Umgang mit dieser Bedienungs- und Installationsanleitung.
Zu Ihrer Sicherheit	▪ Beschreibt die bestimmungsgemäße Verwendung des Kombidämpfers ▪ Beschreibt alle Gefahren, die von dem Kombidämpfer ausgehen und die geeigneten Gegenmaßnahmen **Sie sollten besonders dieses Kapitel genau lesen!**
Vorbereitung und Verbindungen	▪ Gibt einen Überblick wie Sie die Geräte vorbereiten müssen ▪ Gibt einen Überblick über die verschiedenen Verbindungen
Inbetriebnahme	Erklärt den Ablauf der Inbetriebnahme
Software installieren	Beschreibt die Installation und das Einrichten der Software
Programmübersicht	Gibt einen Überblick über das Programm

1.4 Systemanforderungen

Ansteuerbare Kombidämpfer

Bei folgenden Geräten können Sie mit der ConvoLink Software arbeiten.

- Convotherm Kombidämpfer (easyTouch oder easyDial mit Kommunikationsmodul) ab Softwareversion V3.0.0

Systemanforderung an Ihren PC

- Erforderliches Betriebssystem: WIN XP/2K/2003 Server / Vista / Win 7 / Win 8
- Festplattenplatz Installation: > 100 MB freie Kapazität
- Netzwerkanschluss (RJ45), falls als Verbindungsart Ethernet gewählt wurde

Systemanforderung an die Umgebung (Peripherie)

Folgende Hardwarekomponenten sind erforderlich:

- Patch-Kabel für Ethernet (mit RJ45-Stecker) oder Cross-Over-Kabel
- Falls Sie mit mehreren Geräten über ein Netzwerk arbeiten wollen, müssen Sie vorher sicherstellen, dass die Geräte im Netzwerk eingerichtet und verbunden sind

2 Zu Ihrer Sicherheit

Zweck dieses Kapitels

In diesem Kapitel vermitteln wir Ihnen alle Kenntnisse, die Sie benötigen, um sicher mit der Software umgehen zu können, ohne sich und andere in Gefahr zu bringen.

Sie sollten besonders dieses Kapitel genau lesen!

Inhalt

Dieses Kapitel enthält folgende Themen:

	Seite
Grundlegende Sicherheitsvorschriften	13
Warnhinweise am Kombidämpfer	14
Gefahren im Überblick	15
Gefahren und Sicherheitsmaßnahmen bei Installation	16
Sicherheitseinrichtungen	17
Anforderungen an das Personal, Arbeitsplätze	18

2.1 Grundlegende Sicherheitsvorschriften

Sinn dieser Vorschriften

Diese Vorschriften sollen sicherstellen, dass sich alle Personen, die mit dem Gerät umgehen, gründlich über Gefahren und Sicherheitsmaßnahmen informieren und die in der Betriebsanleitung und auf dem Gerät befindlichen Sicherheitshinweise beachten. Wenn Sie diese Vorschriften nicht befolgen, riskieren Sie Verletzungen bis hin zum Tod und Sachschäden.

Umgang mit der Betriebsanleitung

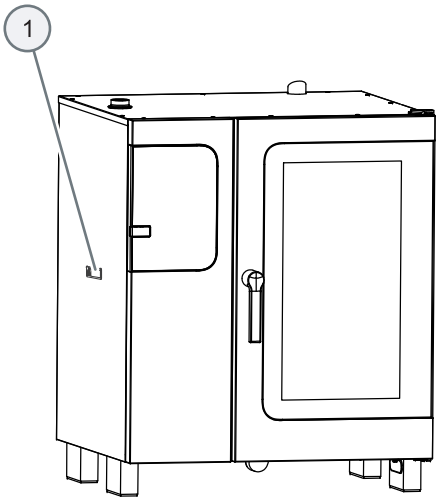
Befolgen Sie folgende Vorschriften:

- Lesen Sie das Kapitel "Zu Ihrer Sicherheit" und die Ihre Tätigkeit betreffenden Kapitel vollständig.
- Halten Sie die Betriebsanleitung jederzeit zum Nachschlagen bereit.
- Geben Sie die Betriebsanleitung bei Weitergabe des Geräts weiter.

2.2 Warnhinweise am Kombidämpfer

Wo sind die Warnhinweise angebracht?

Die Warnhinweise, die Sie beim Umgang mit dem Kombidämpfer beachten müssen, befinden sich an den folgenden Stellen am Kombidämpfer:



Convotherm 4 EB/ES/GB/GS

Erforderliche Warnhinweise

Die folgenden Warnhinweise müssen immer gut sichtbar auf dem Kombidämpfer und dem optionalen Zubehör in den gekennzeichneten Bereichen angebracht sein.

Bereich	Warnhinweis	Beschreibung
1		Warnung vor gefährlicher elektrischer Spannung / Stromschlag Es besteht Gefahr des Stromschlags durch stromführende Teile, wenn die Schutzabdeckung geöffnet wird.

2.3 Gefahren im Überblick

Generelle Regeln für den Umgang mit Gefahren und Sicherheitsmaßnahmen

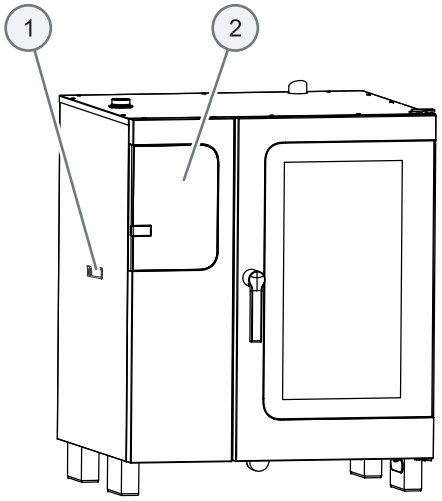
Das Gerät ist so konstruiert, dass der Benutzer vor allen konstruktiv sinnvoll vermeidbaren Gefahren geschützt ist.

Bedingt durch den Zweck des Geräts 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, die im Umgang mit der Software relevant sind:



Convotherm 4 EB/ES/GB/GS

Pos.	Bezeichnung
1	Abdeckung
2	Bedienblende

Stromführende Teile

Das Gerät enthält stromführende Teile. Dies verursacht:

- Gefahr von Stromschlag, wenn sich die Abdeckungen nicht an ihrem Platz befinden.
- Gefahr von Stromschlag durch Kurzschluss, wenn das Gerät mit Wasser abgespritzt wird.

Scharfe Kanten

Die Abdeckung weist scharfe Kanten auf. Dies verursacht:

- Gefahr einer Schnittverletzung, wenn keine Schutzhandschuhe getragen werden.

2.4 Gefahren und Sicherheitsmaßnahmen bei Installation

Gefahrenquelle elektrischer Strom

Beachten Sie beim Vorbereiten des Kombidämpfers zur Hardwareinstallation folgende Gefahren und treffen Sie die vorgeschriebenen Gegenmaßnahmen:

Gefahr	Wo bzw. in welchen Situationen tritt die Gefahr auf?	Gegenmaßnahme / Sicherheitseinrichtung
Gefahr von Stromschlag durch stromführende Teile	▪ Unter der Abdeckung ▪ Unter der Bedienblende	▪ Arbeiten an der Elektrik nur durch einen autorisierten Kundendienst ▪ Fachmännisches Vorgehen **Vor Abnehmen der Abdeckungen:** ▪ Alle Anschlüsse spannungsfrei schalten ▪ Alle Schalter gegen Wiedereinschalten sichern ▪ Spannungsfreiheit feststellen

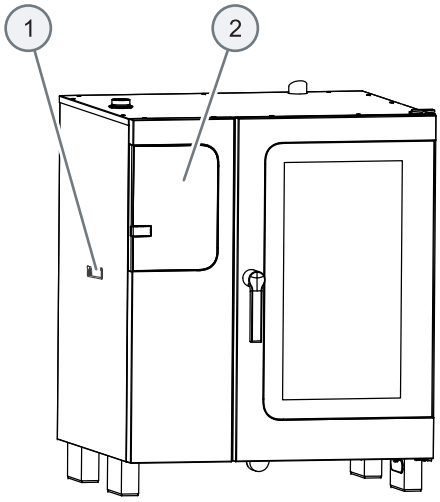
2.5 Sicherheitseinrichtungen

Bedeutung

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

Lage und Funktion

Die folgende Abbildung zeigt die Lage der Sicherheitseinrichtungen:



Convotherm 4 EB/ES/GB/GS

Pos.	Sicherheitseinrichtung	Funktion	Prüfung
1	Abdeckung, nur mit Werkzeug abnehmbar	▪ Verhindert das versehentliche Berühren stromführender Teile ▪ Verhindert das Eingreifen in das bewegte Lüfterrad im Anschlussraum	Prüfen, ob Abdeckung am Platz
2	Bedienblende, nur mit Werkzeug abnehmbar	Verhindert das versehentliche Berühren stromführender Teile	Prüfen, ob Bedienblende am Platz

2.6 Anforderungen an das Personal, Arbeitsplätze

Anforderungen an das Personal

Die Personen, die die Software installieren, müssen folgende Anforderungen erfüllen:

Personal	Qualifikation	Tätigkeiten
Koch	▪ Hat einschlägige Fachausbildung ▪ Kennt länderspezifische Lebensmittelgesetze und Lebensmittelverordnungen sowie Hygienegesetze und Hygieneverordnungen ▪ Muss gemäß HACCP dokumentieren ▪ Ist unterwiesen in der Bedienung des Kombidämpfers	▪ Software einrichten ▪ Mit ConvoLink arbeiten
Installateur Elektrik	▪ Ist autorisierter Kundendienst ▪ Hat einschlägige Fachausbildung ▪ Ist Elektrofachkraft ▪ Kennt länderspezifische Gesetze und Verordnungen	▪ Kombidämpfer vorbereiten ▪ Verbindung über Schnittstelle aufbauen ▪ Software installieren

3 PC-Software installieren

Zweck dieses Kapitels

In diesem Kapitel geben wir Ihnen Informationen, wie Sie Ihre PC-Software installieren.

Inhalt

Dieses Kapitel enthält folgende Themen:

	Seite
Software updaten und in Betrieb nehmen	20
Softwareinstallation ConvoLink	25
Gesamtansicht	27

3.1 Software updaten und in Betrieb nehmen

Zweck dieses Abschnitts

In diesem Abschnitt zeigen wir Ihnen, wie Sie die Software updaten und in Betrieb nehmen.

Inhalt

Dieser Abschnitt enthält folgende Themen:

	Seite
Geräte-Software-Update vorbereiten	21
Software updaten	22

3.1.1 Geräte-Software-Update vorbereiten

Voraussetzung

Kontrollieren Sie, ob folgende Voraussetzung erfüllt ist:
- Sie haben eine Geräte-Software-Versionsnummer kleiner als V3.0.0

Der Update Vorgang

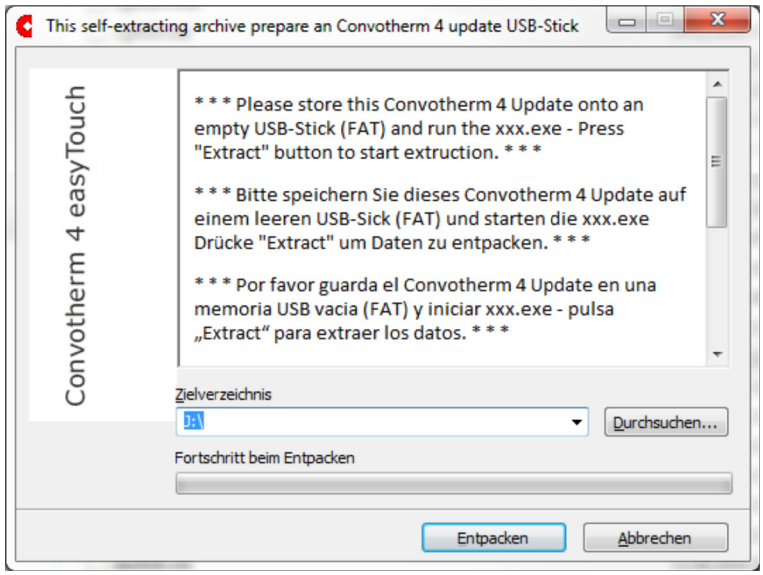
Beim Update der Steuerungssoftware werden Bedien- und Steuermodul upgedatet.

Benötigte Hilfsmittel

Sie benötigen folgende Hilfsmittel:
- Das aktuelle Software-Update für die entsprechenden Boards (Bedien- und Steuermodul).
  Die Updates werden auf unserer Webseite im Download-Center bereitgestellt.
- Einen USB-Stick. Der USB-Stick muss leer sein, idealerweise neu formatiert mit FAT Dateisystem.

USB-Stick für Software-Update vorbereiten

1. Folgen Sie den Anweisungen im Download-Bereich:



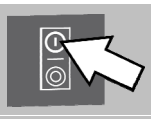
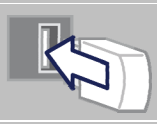
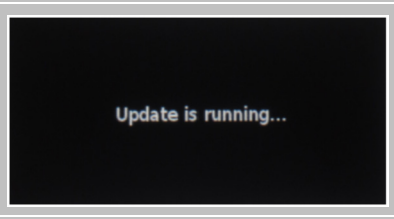
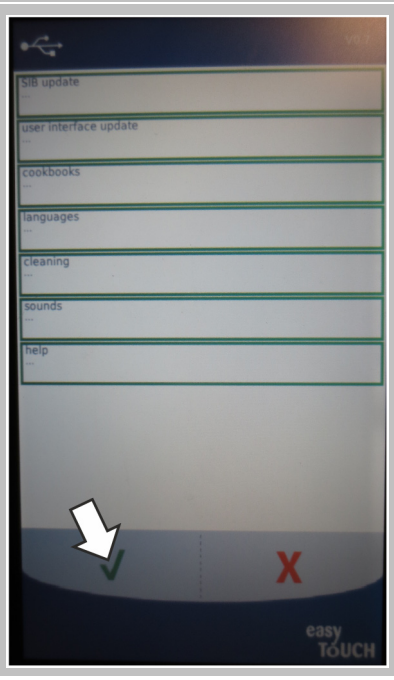
2. Entpacken Sie die Dateien auf den leeren USB-Stick in das Root-Verzeichnis.
   Legen Sie die entpackten Dateien keinesfalls in einem Unterordner ab.

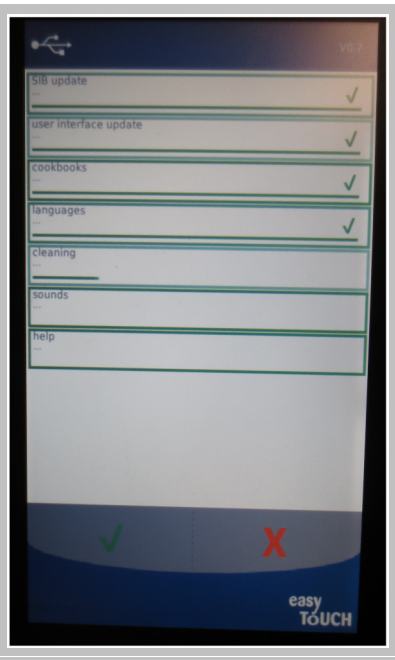
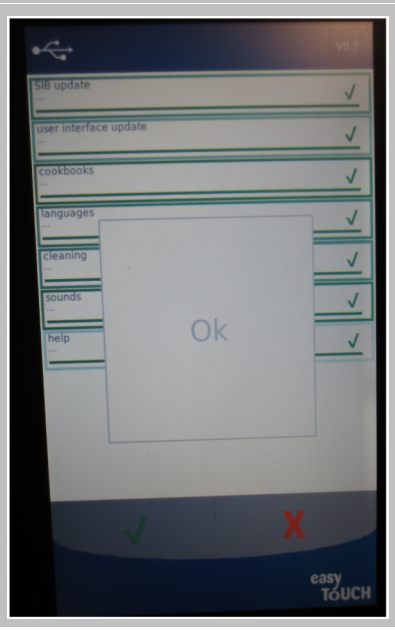
3.1.2 Software updaten

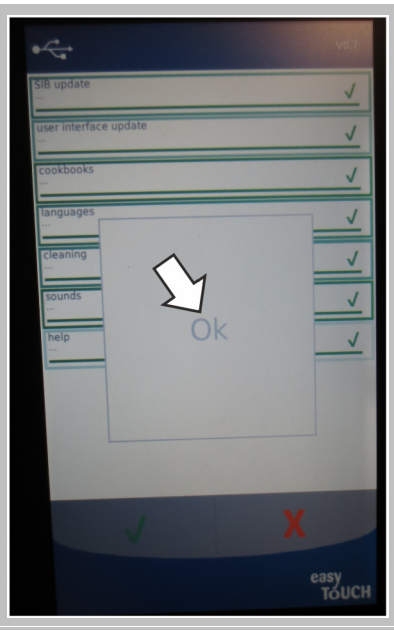
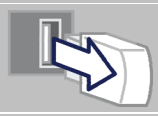
Voraussetzungen

Kontrollieren Sie, ob folgende Voraussetzungen erfüllt sind:
- Der USB-Stick mit dem Software-Update und gegebenenfalls den Filmen steht zur Verfügung.
- Der Kombidämpfer ist betriebsbereit.

Software-Update durchführen

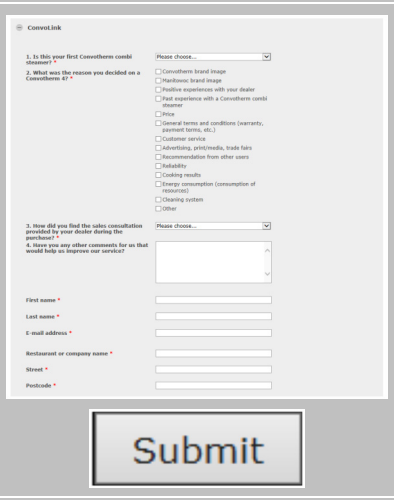
1.		Schalten sie den Kombidämpfer ein. **Resultat:** Die Startseite wird angezeigt.
2.		Stecken Sie den USB-Stick ein und warten Sie bis zu 5 Sekunden.
3.		'Update is running...' erscheint. Warten Sie etwa 2 Minuten.
3.1		**Resultat:** Der Softwareupdate-Bildschirm wird angezeigt. Bestätigen Sie die Auswahl.

3.2		Das Update läuft und ein Fortschrittsbalken wird angezeigt.
3.3		Warten Sie, bis bei allen Updates ein Haken erscheint und das OK-Feld angezeigt wird. **Hinweis:** Falls anstatt des OK-Feldes eine andere Anzeige erscheint, müssen Sie den ganzen Update-Vorgang erneut starten.

3.4		Bestätigen Sie die Übernahme und warten Sie, bis die Startseite wieder angezeigt wird. **Resultat:** Das Update wurde erfolgreich durchgeführt.
4.		Ziehen Sie den USB-Stick ab.
5.		Schalten sie den Kombidämpfer aus und wieder ein. **Resultat:** Das Gerät ist nun betriebsbereit.

3.2 Softwareinstallation ConvoLink

Software herunterladen

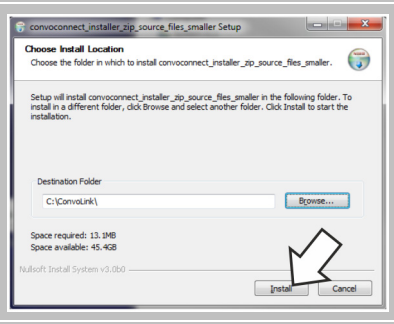
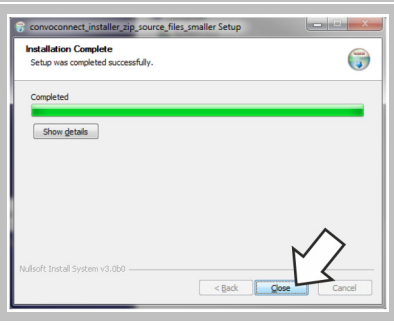
1.		Gehen Sie im Internet auf die Seite www.convotherm.com
2.		Scrollen Sie auf der Seite nach unten und klicken Sie im linken Bereich auf "Download Center".
3.		Scrollen Sie auf der Seite nach unten klicken Sie auf "Convo-Link". **Resultat:** Es öffnet sich ein Formular.
4.		Füllen Sie das Formular aus und klicken Sie anschließend auf "Senden". **Resultat:** Es erscheint der Download für ConvoLink.
5.		Klicken Sie auf "download" und speichern Sie das Programm "ConvoLink" an einen gewünschten Ablageort.

Voraussetzungen

Kontrollieren Sie, ob folgende Voraussetzung erfüllt ist:

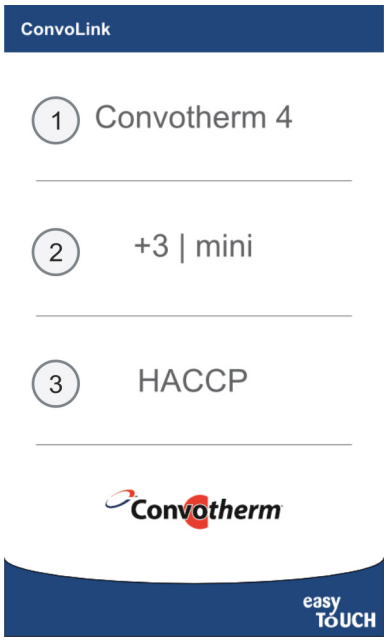
- Sie haben die Nutzungsbedingungen gelesen und akzeptiert.

Software installieren

1.		Starten Sie die Datei Install_ConvoLink.exe. **Resultat:** Es öffnet sich die Installationsroutine
2.		Wählen Sie den gewünschten Ablageort und klicken Sie auf "Install". **Hinweis:** Ein Fortschrittsbalken wird angezeigt.
3.		Warten Sie die Installation ab und drücken Sie nach der fertigen Installation auf "Close". **Resultat:** Die Software wurde installiert.

3.3 Gesamtansicht

So sieht sie aus



Pos.	Name	Beinhaltet	Für Gerätetyp
1	Convotherm 4	ConvoLink	Convotherm 4 easyDial und easyTouch
		easyRecipe4	Convotherm 4 easyDial und easyTouch
2	+3 / mini	easyRecipe	Plus3 easyTouch und OES mini easyTouch
		ConvoControl	Plus 3 Standard
3	HACCP	HACCPViewer	Plus3 easyTouch und OES mini easyTouch
			Convotherm 4 easyDial und easyTouch ab V3.0.0

Bedienungsanleitungen

Alle Bedienungsanleitungen der jeweiligen Programme finden Sie im Installationsverzeichnis Convo-Link in dem Ordner "Manuals".

Fehler und erforderliche Reaktionen

Software	Fehlerbeschreibung	Erforderliche Reaktion
easyRecipe	Kochbuch wird nicht geladen	Führen Sie die Installation des Microsoft SQL-Server CE-Treibers manuell über die Datei SQLServerCE31-EN.msi im Installationsverzeichnis ConvoLink in dem Ordner "Packages" aus.
HACCPViewer	Programm startet nicht	Führen Sie die Installation des Microsoft .NET Framework 2.0 SP1 manuell über die Datei NetFx20SP1_x86.exe im Installationsverzeichnis ConvoLink in dem Ordner "Packages" aus.

4 ConvoLink für Convotherm 4

Zweck dieses Kapitels

In diesem Kapitel geben wir Ihnen Informationen über das Programm ConvoLink.

Inhalt

Dieses Kapitel enthält folgende Themen:

	Seite
Vorbereitung und Verbindungen	29
Arbeiten mit ConvoLink	48

4.1 Vorbereitung und Verbindungen

Zweck dieses Abschnitts

In diesem Abschnitt geben wir Ihnen Informationen über die Vorbereitung der Geräte mit der jeweiligen Steuerung und die möglichen Verbindungen.

Inhalt

Dieser Abschnitt enthält folgende Themen:

	Seite
Kombidämpfer Convotherm 4 vorbereiten	30
Vorbereitung bei Geräten mit easyDial-Steuerung	35
Vorbereitung bei Geräten mit easyTouch-Steuerung	41

4.1.1 Kombidämpfer Convotherm 4 vorbereiten

Zweck dieses Abschnitts

Dieser Abschnitt wendet sich **ausschließlich** an einen geschulten Installateur mit Elektro-Fachausbildung.

In diesem Abschnitt zeigen wir Ihnen, wie Sie Ihren Kombidämpfer vorbereiten. Dieser Abschnitt gilt für easyDial-Geräte und für easyTouch-Geräte.

Inhalt

Dieser Abschnitt enthält folgende Themen:

	Seite
Kombidämpfer vorbereiten	31

4.1.1.1 Kombidämpfer vorbereiten

Stromführende Teile

⚠GEFAHR

Gefahr von Stromschlag durch stromführende Teile und lockere Kabel

Nach Öffnen der Schutzabdeckung kann Berühren der stromführenden Teile zum Stromschlag führen.

- ▷ Stellen Sie sicher, dass Arbeiten an der Elektrik nur durch eine Elektrofachkraft eines autorisierten Servicebetriebs durchgeführt werden.
- ▷ Gehen Sie vor Abnehmen der Schutzabdeckungen folgendermaßen vor:
  - ▫ Schalten Sie alle Anschlüsse spannungsfrei.
  - ▫ Sichern Sie alle Schalter gegen Wiedereinschalten.
  - ▫ Falls das Gerät bereits unter Spannung gesetzt gewesen ist, warten Sie 15 Minuten, damit sich die DC-Bus-Kondensatoren entladen können.
  - ▫ Stellen Sie die Spannungsfreiheit fest.
- ▷ Stellen Sie vor Inbetriebnahme sicher, dass die elektrischen Verbindungen unbeschädigt und fest angeschlossen sind.
- ▷ Stellen Sie vor Inbetriebnahme sicher, dass das Gerät samt metallenen Zubehörteilen an ein System für den Potenzialausgleich angeschlossen ist.

Linke Seitenwand demontieren

1.



Entfernen Sie die 2 Schrauben mit einem Gabelschlüssel oder einer Ratsche (SW8).



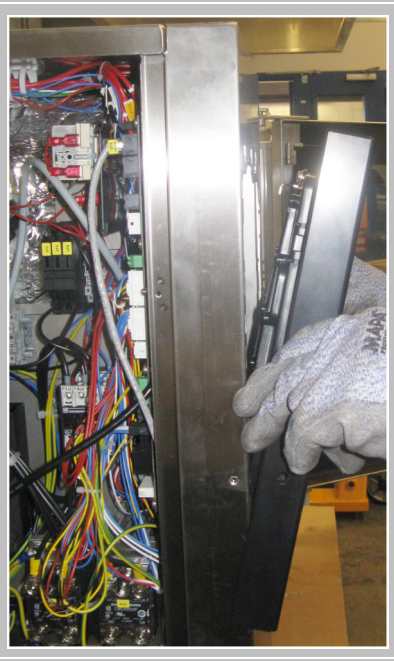
2.

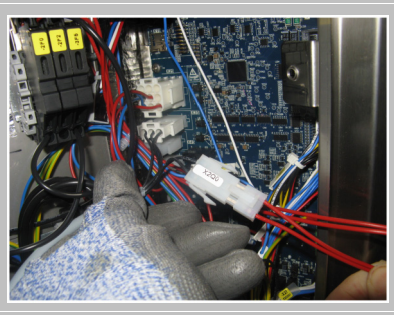


Klappen Sie den unteren Teil seitlich weg und nehmen Sie die linke Seitenwand nach unten ab.

User-Interface-Board demontieren

Die nachfolgende Anleitung für Geräte mit easyTouch-Ausführung ist gleichzeitig gültig für alle Geräte mit easyDial-Geräte-Ausführung.

1.		Entfernen Sie die Schraube an der linken Seite des User-Interface-Boards mit einem Kreuzschlitzschraubendreher.
2.		Schieben Sie die Frontplatte nach oben und nehmen Sie das User-Interface-Board nach vorne ab.
3.		Hängen Sie das User-Interface-Board an der Lasche am Kombidämpfer ein.

4.		Entriegeln Sie das Verbindungskabel am System-Interface-Board (SIB) und ziehen Sie das Kabel ab.
5.		Entfernen Sie die Schraube an der Platte der Rückseite des SIB mit einem Kreuzschlitzschraubendreher.
6.		Entriegeln und lösen Sie den Stecker (X2Q0).
7.		Schwenken Sie das SIB leicht nach vorne, entriegeln und entfernen Sie den Stecker X35 vom SIB.

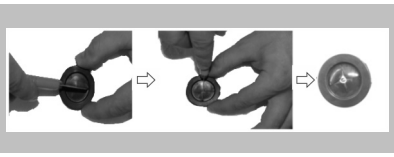
8.



Nehmen Sie das User-Interface-Board ab.

Blindstopfen für Kabeldurchführung vorbereiten

1.



Schneiden Sie die Membrantülle (mitgeliefert bei Geräten mit easyDial-Steuerung, bei Geräten mit easyTouch-Steuerung gesondert unter Art.-Nr. 6005021 zu bestellen) für die Kabeldurchführung ein und führen Sie das Netzwerkkabel durch die Membrantülle.

4.1.2 Vorbereitung bei Geräten mit easyDial-Steuerung

Zweck dieses Abschnitts

In diesem Abschnitt geben wir Ihnen Informationen, wie Sie Ihr Gerät mit easyDial-Steuerung vorbereiten.

Um mit ConvoLink arbeiten zu können, müssen Sie den Kombidämpfer in ein Netzwerk aufnehmen oder direkt mit einem geeigneten Kabel mit einem PC verbinden.

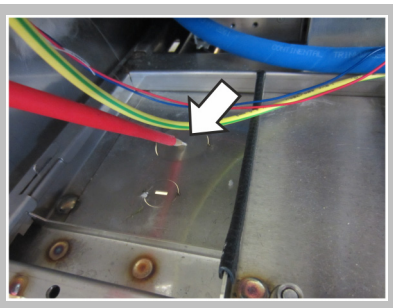
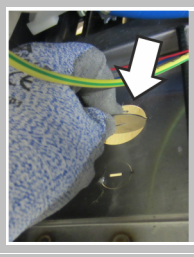
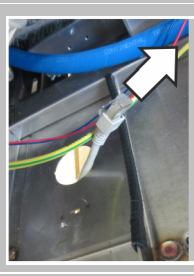
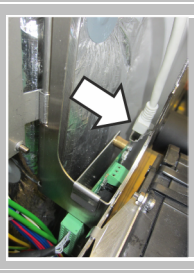
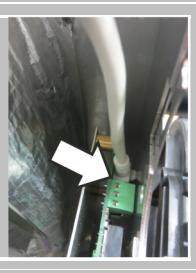
Inhalt

Dieser Abschnitt enthält folgende Themen:

	Seite
Kommunikationsmodul vorbereiten	36
Verbindung über Ethernet (LAN)	37
IP-Adresse zuweisen	38

4.1.2.1 Kommunikationsmodul vorbereiten

Kommunikationsmodul vorbereiten und mit dem Netzwerk verbinden

1.	  	Brechen Sie mit Hilfe eines Schraubendrehers die perforierte Öffnung Ø40mm aus dem Außenboden.
2.	 	Ziehen Sie vorsichtig das Netzwerkkabel durch die Öffnung des Außenbodens durch das Gerät.
3.	 	Stecken Sie das Netzwerkkabel am Kommunikationsmodul an.
4.	 	Setzen Sie die Membrantülle in den Geräteaußenboden ein.

4.1.2.2 Verbindung über Ethernet (LAN)

Voraussetzungen

Sie benötigen:

Netzwerkinstallation:
- Gerät easyTouch oder easyDial mit Option Schnittstelle
- Ethernet-Infrastruktur (Router, Switch, etc.)
- Ethernet-Patchkabel

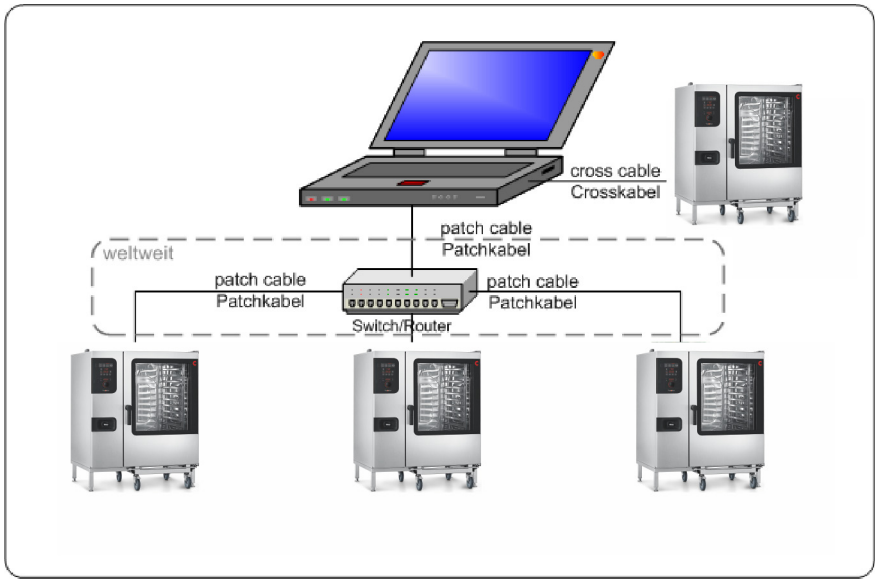
Einzelinstallation:
- 1x Cross-Over-Kabel

Beachten Sie:

Diese Installation setzt Netzwerkkentnisse voraus und sollte deshalb nur vom zuständigen lokalen Administrator durchgeführt werden.

Aufbau

Die folgende Abbildung zeigt Ihnen den schematischen Aufbau einer Ethernet-Installation.



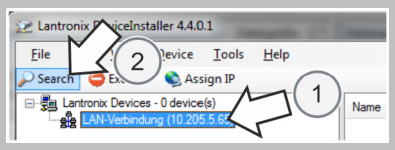
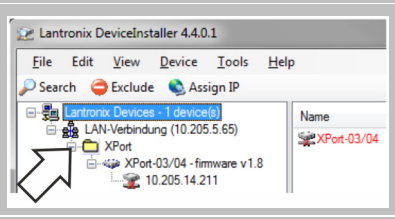
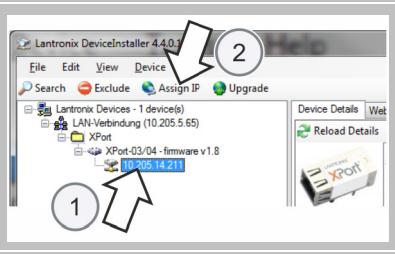
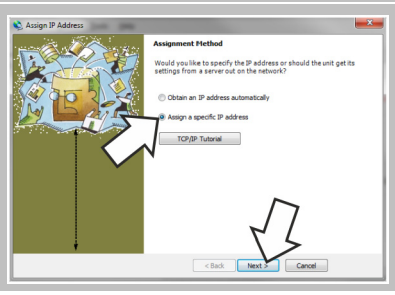
Hinweis

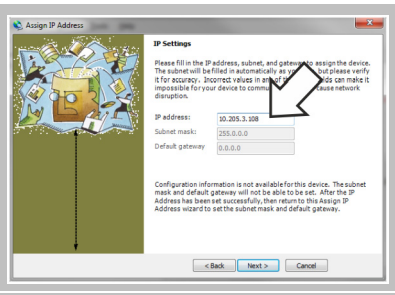
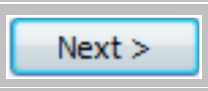
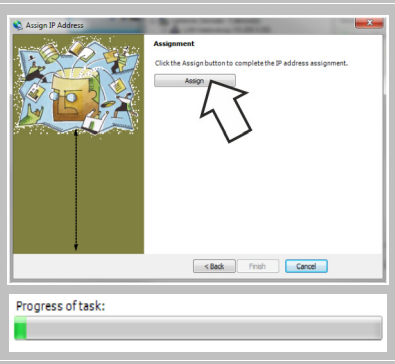
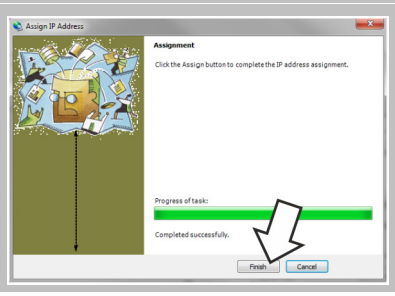
VPN für eine sichere Verbindung über Internet wird empfohlen.

4.1.2.3 IP-Adresse zuweisen

Zuweisen der IP-Adresse bei einer Ethernet-Installation

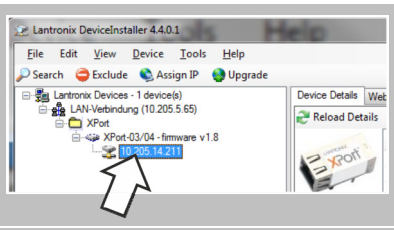
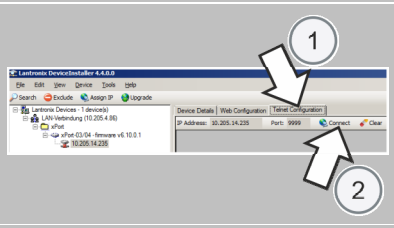
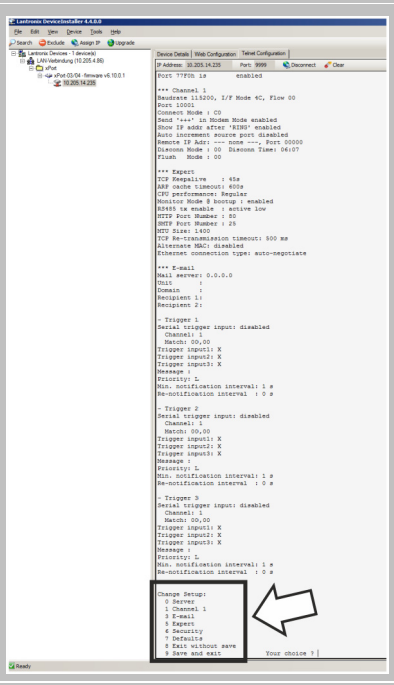
Diese Installation setzt Netzwerkkentnisse voraus und sollte deshalb nur vom zuständigen lokalen Administrator durchgeführt werden.

1.		Installieren und starten Sie die Software "Lantronix DeviceInstaller". **Hinweis:** Die Software "Lantronix DeviceInstaller" befindet sich im Installationsverzeichnis ConvoLink im Ordner "Packages".
2.		Klicken Sie auf LAN-Verbindung (1) und dann auf die Schaltfläche "Search" (2), um das XPORT IP-Adressen-Vergabeprogramm zu starten. **Resultat:** Es wird ein Netzwerkscan durchgeführt. Nach dem Netzwerkscan sehen Sie in der Baumansicht (links) und auf der rechten Seite alle angeschlossenen XPORT-Geräte des ausgewählten Netzwerkadapters mit der Hardware-Adresse (MAC-Adresse). **Hinweis:** ▪ Die MAC-Adresse ist weltweit eindeutig. ▪ Sie befindet sich auf der Oberseite eines jeden XPORT-Bausteins auf dem Kommunikationsmodul (z.B.: 00-65-c1-73-6b-3f). So können Sie die Geräte voneinander unterscheiden.
3.		Klicken Sie auf den gewünschten XPORT. **Resultat:** Eine Detailansicht wird rechts im Fenster angezeigt.
4.		Klicken Sie auf die IP-Adresse (1) und dann auf die Schaltfläche „Assign IP“ (2). **Resultat:** Ein Installationsassistent öffnet sich.
5.		Wählen Sie „Assign a specific IP address“ aus und klicken Sie auf die Schaltfläche „Next“.

6.		Geben Sie eine freie IP-Adresse Ihres Netzwerks an und drücken Sie anschließend die Tabulatoren-Taste. **Resultat:** Das Feld „Subnet mask“ wird automatisch gefüllt.
7.		Klicken Sie auf die Schaltfläche „Next“.
8.		Klicken Sie auf die Schaltfläche „Assign“ **Resultat:** Die IP-Adressvergabe startet und ein Fortschrittsbalken wird angezeigt. **Hinweis:** Mit dem Klicken auf die Schaltfläche „Assign“ weisen Sie dem ausgewählten XPORT-Bauteil die zuvor eingestellten IP-Parameter zu.
9.		Warten Sie, bis die Adressvergabe beendet ist. **Resultat:** Die Schaltfläche „Finish“ wird freigegeben.
10.		Klicken Sie auf die Schaltfläche „Finish“. **Resultat:** Die IP-Adressen-Zuweisung wurde erfolgreich durchgeführt und ist somit abgeschlossen.

Baudrate einstellen

Diese Installation setzt Netzwerkkentnisse voraus und sollte deshalb nur vom zuständigen lokalen Administrator durchgeführt werden.

1.		Klicken Sie auf die gerade eben zugewiesene IP-Adresse.
2.		Gehen Sie auf den Reiter "Telnet configuration" (1) und klicken Sie dann auf die Schaltfläche "Connect" (2). **Resultat:** Ein Text wird angezeigt.
3.		Drücken Sie auf "Enter" auf Ihrer Tastatur. **Resultat:** Ein Menü erscheint.
4.		Drücken Sie die "1" auf Ihrer Tastatur und bestätigen Sie die Eingabe mit "Enter" auf Ihrer Tastatur. **Resultat:** Die Eingabe der Baudrate wird verlangt.
5.		Geben Sie die Baudrate mit den Zahlen "115200" ein und drücken Sie so lange "Enter" auf Ihrer Tastatur, bis das Menü wieder erscheint.
6.		Drücken Sie die "9" auf Ihrer Tastatur und bestätigen Sie mit "Enter" auf Ihrer Tastatur die Menüeingabe. **Resultat:** Der Bildschirm wird grau und die Baudrate wurde somit eingestellt.

4.1.3 Vorbereitung bei Geräten mit easyTouch-Steuerung

Zweck dieses Abschnitts

In diesem Abschnitt geben wir Ihnen Informationen, wie Sie Ihr Gerät mit easyTouch-Steuerung vorbereiten.

Um mit ConvoLink arbeiten zu können, müssen Sie den Kombidämpfer in ein Netzwerk aufnehmen oder direkt mit einem geeigneten Kabel mit einem PC verbinden.

Inhalt

Dieser Abschnitt enthält folgende Themen:

	Seite
Verbindung	42
IP-Adresse der Netzwerkkarte vom PC identifizieren	44
IP-Adresse am Kombidämpfer bei einer Direktverbindung einstellen	46
Datenübertragung bei DHCP Netzwerk einrichten	47

4.1.3.1 Verbindung

Voraussetzungen

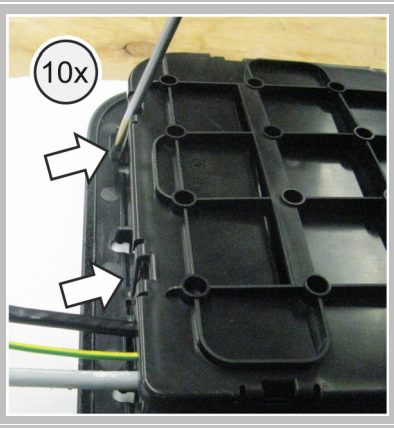
Sie benötigen:
- 1x Cross Over Cable (gekreuztes Netzwerkkabel) für eine direkte Verbindung
  oder
- 1x Patchkabel für Netzwerkverbindung

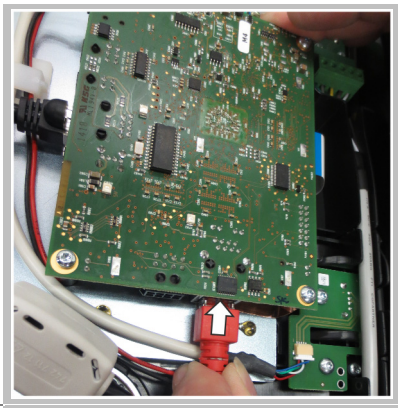
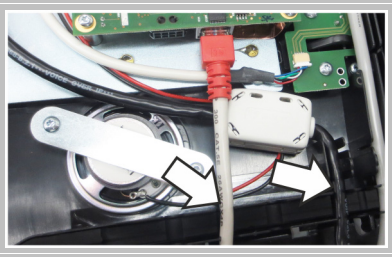
Ausnahmeregel

Nur bei unsachgemäßem Einbau erlischt die Garantie des UI-Boards durch Brechen des Siegels.

Direktverbindung

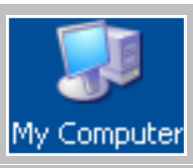
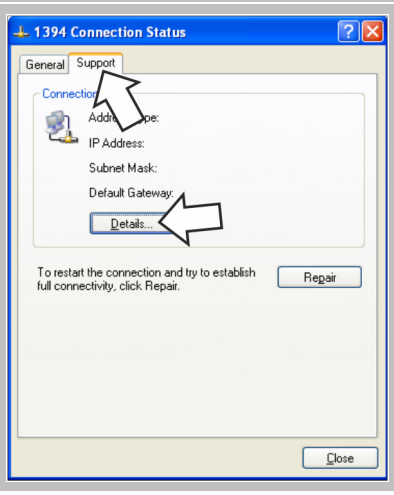
Gehen Sie für eine Verbindung zwischen Kombidämpfer und PC wie folgt vor:

1.		Legen Sie das "UI-Board" auf eine geeignete Ablage. Achten Sie darauf, das "UI-Board" nicht zu verkratzen.
2.		Rasten Sie die 10 Halteklammern mit einem Schraubendreher vorsichtig aus und lösen Sie die hintere Abdeckung an den Arretierungen.
3.		Nehmen Sie die Abdeckung ab und entfernen Sie den Dichtgummi.

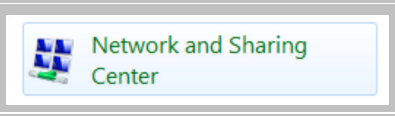
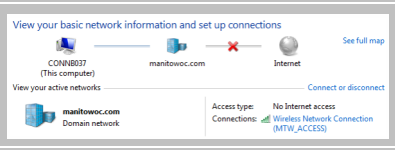
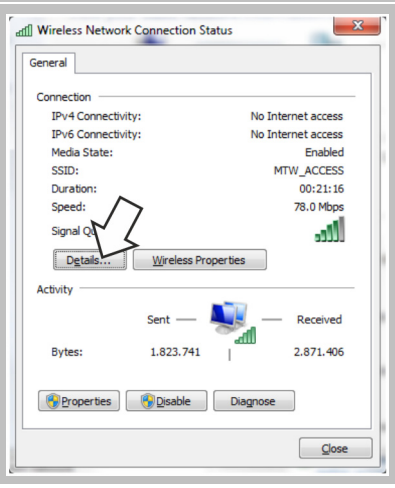
4.		Stecken Sie den Stecker in die Netzwerkbuchse am "UI-Board".
5.		Verbinden Sie den PC (Ethernet-Anschluss) mit dem Kombidämpfer.
6.		Führen Sie die Kabel durch die Kabeldurchführungen und legen Sie den Dichtgummi wieder ein.
7.		Montieren Sie wieder die hintere Abdeckung des "UI-Boards", dann das "UI-Board" und die Frontblende und zuletzt die Seitenwand. **Hinweis:** Gehen Sie dazu in umgekehrter Reihenfolge wie beim Vorbereiten des Geräts vor. Siehe: *Kombidämpfer vorbereiten* auf Seite 31
8.		Tragen Sie am Gerät nach der Hardwareinstallation eine IP-Adresse ein. Siehe: *IP-Adresse am Kombidämpfer bei einer Direktverbindung einstellen* auf Seite 46 *oder Datenübertragung bei DHCP Netzwerk einrichten* auf Seite 47

4.1.3.2 IP-Adresse der Netzwerkkarte vom PC identifizieren

Netzwerkverbindungen anzeigen bei Windows XP

1.		Klicken Sie auf "Arbeitsplatz".
2.		Klicken Sie auf "Netzwerkumgebung".
3.		Klicken Sie auf "Netzwerkverbindungen anzeigen".
4.		Klicken Sie auf die gewünschte Verbindung, z.B. LAN.
5.		Gehen Sie auf den Reiter "Netzwerkunterstützung" und klicken Sie auf "Details".

Netzwerkverbindungen anzeigen bei Windows 7

1.		Klicken Sie auf "Start".
2.		Klicken Sie auf "Systemsteuerung".
3.		Klicken Sie auf "Netzwerk- und Freigabecenter".
4.		Klicken Sie auf die gewünschte Verbindung, z.B. LAN.
5.		Klicken Sie auf "Details".

Beachten Sie

Diesen Arbeitsschritt müssen Sie nur bei einer Direktverbindung ausführen.

IP-Adresse der Netzwerkkarte vom PC identifizieren

1.	_____._____._____._____	Notieren Sie die IP-Adresse z.B. xxx.xxx.xxx.xxx.
2.	_____._____._____._____	Notieren Sie die Subnetzmaske z.B. xxx.xxx.xxx.xxx
3.	_____._____._____._____	Notieren Sie den Standardgateway z.B. xxx.xxx.xxx.xxx

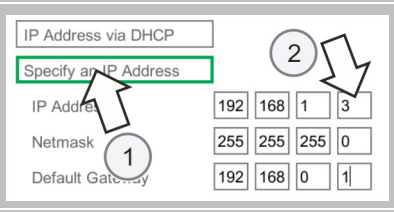
4.1.3.3 IP-Adresse am Kombidämpfer bei einer Direktverbindung einstellen

So kommen Sie auf die Seite 'Übertragung'!



IP-Adresse einstellen

Stellen Sie am Kombidämpfer eine eigene Netzwerkadresse ein. Jede Adresse darf im Netzwerk nur einmal vorkommen.

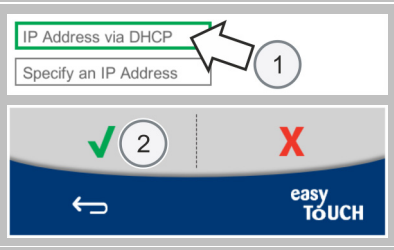
1.		Rufen Sie die Seite "Übertragung" auf.
2.		Wählen Sie die Schaltfläche "Netzwerk".
3.		Wählen Sie "Eingabe einer IP-Adresse" (1) und geben Sie eine IP-Adresse ein (2). Diese sollte bis auf die hinterste Stelle mit der IP-Adresse der Netzwerkkarte des PCs übereinstimmen, siehe *IP-Adresse der Netzwerkkarte vom PC identifizieren*. Der mögliche Einstellbereich beträgt 1 -255.
4.		Klicken Sie auf die Schaltfläche "Speichern" (3) und starten Sie das Gerät neu. **Resultat:** Änderungen werden nach einem Neustart übernommen.
5.	____.____.____.____	Notieren Sie die angezeigte IP-Adresse.

4.1.3.4 Datenübertragung bei DHCP Netzwerk einrichten

So kommen Sie auf die Seite 'Übertragung'!



IP-Adresse über DHCP am Kombidämpfer einstellen

1.		Rufen Sie die Seite "Übertragung" auf.
2.		Wählen Sie die Schaltfläche "Netzwerk".
3.		Wählen Sie "IP-Adresse über DHCP" (1), klicken Sie auf die Schaltfläche "Speichern" (2) und starten Sie das Gerät neu. **Resultat:** Änderungen werden nach einem Neustart übernommen.
4.	____.____.____.____	Wählen Sie erneut die Schaltfläche "Netzwerk" auf der Seite "Übertragung" und notieren Sie die angezeigte IP-Adresse.

4.2 Arbeiten mit ConvoLink

Zweck dieses Abschnitts

In diesem Abschnitt zeigen wir Ihnen wie Sie mit ConvoLink arbeiten.

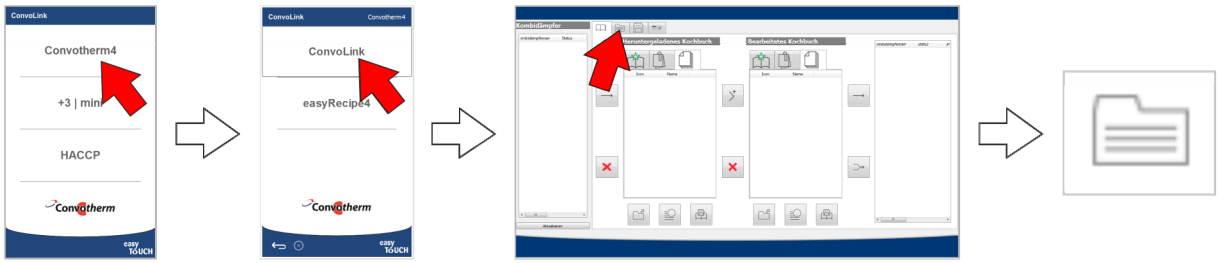
Inhalt

Dieser Abschnitt enthält folgende Themen:

	Seite
Das 'Ovenmanagement'	49
Reiter Kochbuch	51
Reiter Downloads	55
Reiter Update	57

4.2.1 Das 'Ovenmanagement'

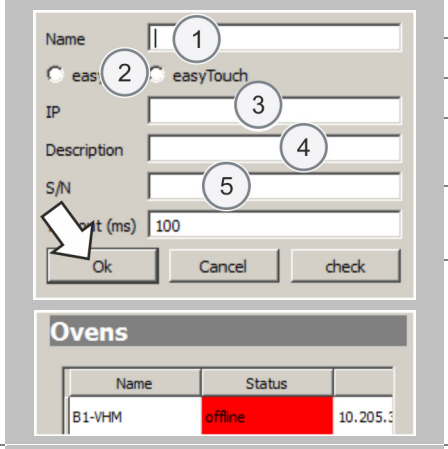
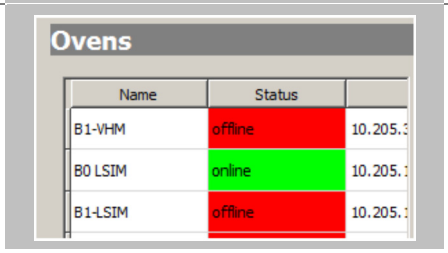
So kommen Sie auf das 'Ovenmanagement'!



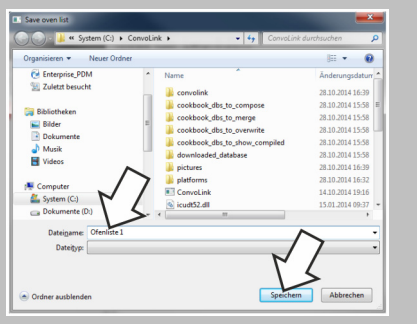
Das Untermenü 'Ovenmanagement'

Icon	Bedeutung
	Ofen anlegen
	Ofen entfernen
	Ofenliste speichern
	Ofenliste laden

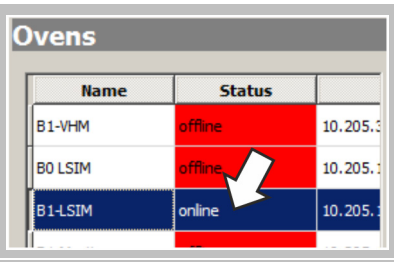
Ofen anlegen

1.		Klicken Sie auf "Ofen anlegen". **Resultat:** Es erscheint eine Eingabemaske.
2.		Geben Sie den Namen des Ofens ein (1). Wählen Sie den Ofentyp easyDial oder easyTouch aus (2). Geben Sie die IP-Adresse des Ofens ein, z.B. 192.168.1.3 (3). Geben Sie eine weitere Information ein, z.B. wo steht das Gerät (4). Geben Sie die Seriennummer des Geräts ein (5). Sie finden die Seriennummer auf dem Typenschild des Geräts. Klicken Sie auf "OK". **Resultat:** Der Ofen ist angelegt und erscheint links in der Ofenliste.
3.		Legen Sie alle Öfen nacheinander an. **Resultat:** Die Öfen sind angelegt und erscheinen links in der Ofenliste.

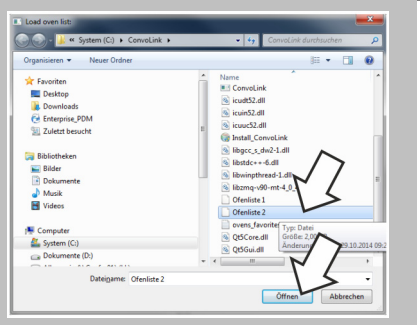
Ofenliste speichern

1.		Wenn Sie alle Öfen angelegt haben, klicken Sie auf "Ofenliste speichern".
2.		Geben Sie einen Namen für die Liste ein und klicken Sie auf "Speichern". **Resultat:** Die Ofenliste ist nun gespeichert.

Ofen entfernen

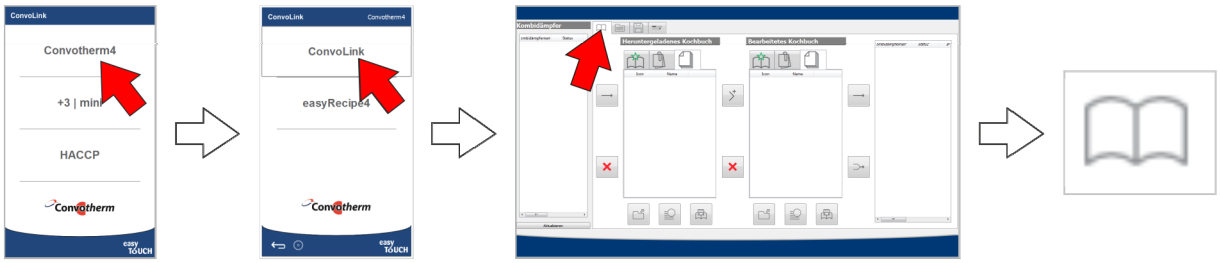
1.		Um einen Ofen aus der Ofenliste zu entfernen, wählen Sie den zu löschenden Ofen an.
2.		Klicken Sie auf "Ofen entfernen". **Resultat:** Der Ofen wird links aus der Ofenliste entfernt.

Ofenliste laden

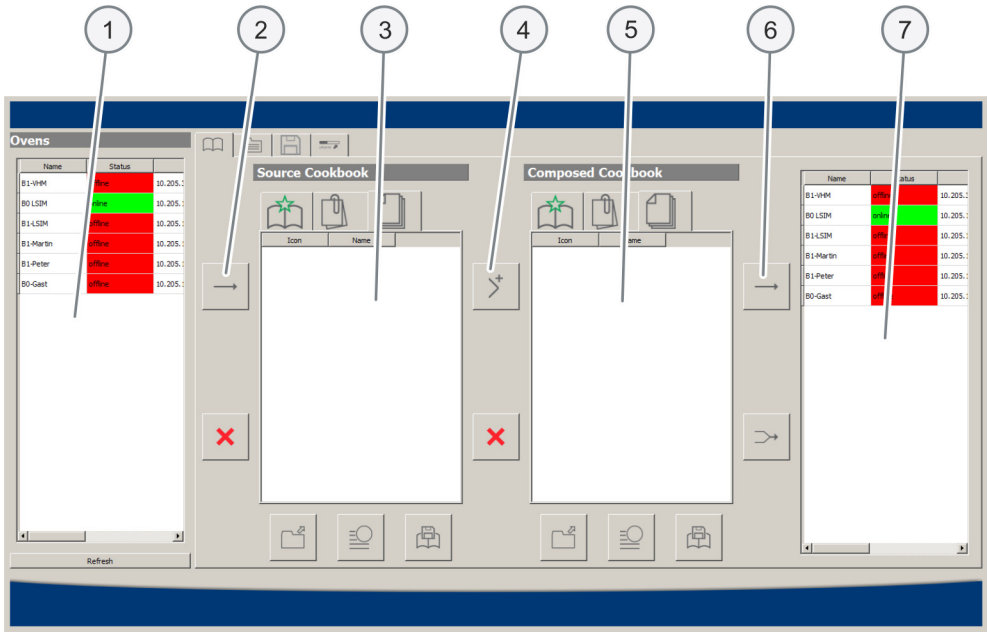
1.		Klicken Sie auf "Ofenliste laden".
2.		Wählen Sie die gewünschte Ofenliste aus und klicken Sie auf "Öffnen". **Resultat:** Die gewünschte Ofenliste erscheint links im Anzeigefenster.

4.2.2 Reiter Kochbuch

So kommen Sie auf das 'Kochbuch'!



Gesamtansicht

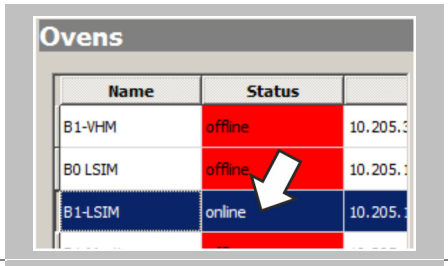


Pos	Icon	Bedeutung
1		Vorhandene Öfen
2		Kochbuch vom gewählten Ofen in die Quellkochbuch-Ansicht laden
3		Quellkochbuch
4		Vom vorhandenen Quellkochbuch in die Neue-Kochbuch-Ansicht laden
5		Neues Kochbuch
6		Kochbuch auf Ofen mit dem neuen Kochbuch überschreiben
7		Öfen fürs Hochladen

Das Untermenü 'Kochbuch'

Icon	Bedeutung
	Favoriten - Ausgewählte Garprofile
	Produktgruppen - In Gruppen zusammengefasste Garprofile
	Garprofile - Alle Garprofile im Kochbuch
	Kochbuch vom gewählten Ofen laden (für Quellkochbuch-Ansicht)
	Vom vorhandenen Kochbuch ins neue Kochbuch laden (für Neue-Kochbuch-Ansicht)
	Einträge löschen
	Kochbuch vom PC laden
	Gewähltes Kochbuch mit easyRecipe4 bearbeiten
	Kochbuch speichern
	Kochbuch auf Ofen mit dem neuen Kochbuch überschreiben
	Kochbuch auf Ofen mit neuem Kochbuch kombinieren

Kochbuch vom Ofen laden

1. 

Wählen Sie den gewünschten Ofen (1), von dem das Kochbuch geladen werden soll, an.

2. 

Klicken Sie auf "Kochbuch vom Ofen laden" (2).

Resultat:

Das Kochbuch wird in der Quellkochbuch-Ansicht (3) angezeigt.

Rezept aus Kochbuch löschen

1.		Wählen Sie das gewünschte zu löschende Rezept an.
2.		Klicken Sie auf "Einträge löschen". **Resultat:** Das Rezept wurde aus dem Kochbuch gelöscht.

Kochbuch vom PC laden

1.		Klicken Sie auf "Kochbuch vom PC laden". **Resultat:** Ein Fenster öffnet sich.
2.		Wählen Sie das gewünschte Kochbuch aus und klicken Sie auf "öffnen". **Resultat:** Das Kochbuch wird angezeigt.

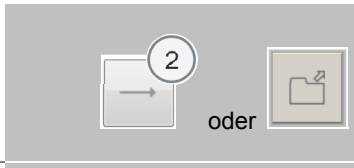
Gewähltes Kochbuch mit easyRecipe bearbeiten

1.		Klicken Sie auf "Kochbuch mit easyRecipe4 bearbeiten". **Resultat:** Ein Fenster öffnet sich.
2.		Bearbeiten Sie die Rezepte. Siehe Kapitel '*easyRecipe4 für Convotherm* auf Seite 58'

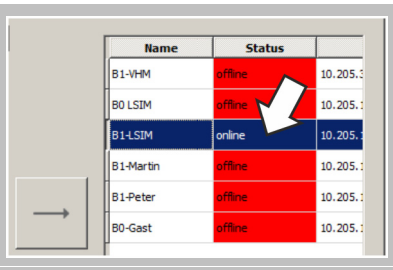
Kochbuch speichern

1.		Klicken Sie auf "Kochbuch speichern". **Resultat:** Ein Fenster öffnet sich.
2.		Wählen Sie den gewünschten Ablageort aus, geben Sie einen Dateinamen ein, wählen Sie gegebenenfalls den Dateityp aus und klicken Sie auf "speichern". **Resultat:** Das Kochbuch wurde gespeichert. **Hinweis:** Sie können unter den nachfolgend beschriebenen Dateitypen wählen: ▪ easyTouch (Dateityp für easyTouch-Kochbücher) ▪ easyDial (Dateityp für easyDial-Kochbücher ▪ csv (Export des Kochbuchs in Excel zur Darstellung der Garprofilübersicht) Wenn Sie ein easyDial-Kochbuch speichern möchten, dann muss der Dateiname des gewünschten Kochbuchs **immer** "B0STEPS.DB" heißen. Dies ist zwingend notwendig für das System!

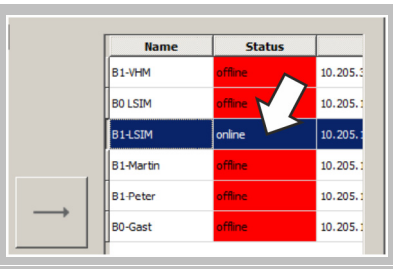
Neues Kochbuch erstellen

1.		Laden Sie in die Quellkochbuch-Ansicht (3) ein vorhandenes Kochbuch, entweder direkt vom Ofen oder vom PC. **Resultat:** Das Kochbuch und deren Inhalte werden in der Quellkochbuch-Ansicht (3) angezeigt.
2.		Bearbeiten Sie nun das Kochbuch in der Quellkochbuch-Ansicht (3) nach Belieben. Siehe *Gewähltes Kochbuch mit easyRecipe4 bearbeiten*
3.		Markieren Sie die gewünschten Rezepte, die Sie dem neuen Kochbuch hinzufügen möchten und klicken Sie auf "vorhandenes Kochbuch in das neue Kochbuch laden". **Resultat:** Die markierten Rezepte erscheinen in der Neue-Kochbuch-Ansicht (5). Oder: Wenn Sie das komplette alte Kochbuch hinzufügen möchten, markieren Sie kein Rezept und klicken Sie auf "vorhandenes Kochbuch in das neue Kochbuch laden" (4). **Resultat:** Das alte Kochbuch erscheint in der Neue-Kochbuch-Ansicht (5).
4		Falls nötig, bearbeiten Sie nun das Kochbuch in der Neue-Kochbuch-Ansicht (5) nach Belieben. Siehe *Gewähltes Kochbuch mit easyRecipe4 bearbeiten*

Kochbuch überschreiben

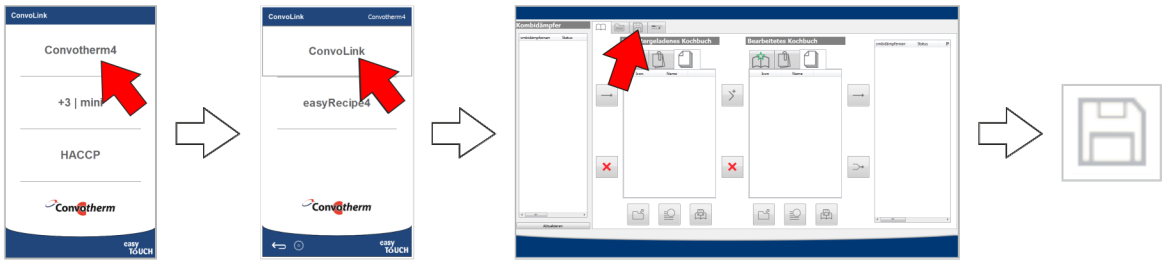
1.		Wählen Sie den gewünschten Ofen, auf dem das Kochbuch mit dem neuen Kochbuch überschrieben werden soll an (7).
2.		Klicken Sie auf "Kochbuch überschreiben". **Resultat:** Das vorhandene Kochbuch wurde durch das neue Kochbuch ersetzt und auf dem angewählten Ofen gespeichert.

Kochbuch erweitern

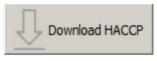
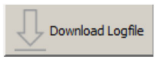
1.		Wählen Sie den gewünschten Ofen, auf dem das Kochbuch mit den neuen Rezepten erweitert werden soll, an (7).
2.		Klicken Sie auf "Kochbuch erweitern". **Resultat:** Das vorhandene Kochbuch wurde mit den neuen Rezepten erweitert und auf dem angewählten Ofen gespeichert.

4.2.3 Reiter Downloads

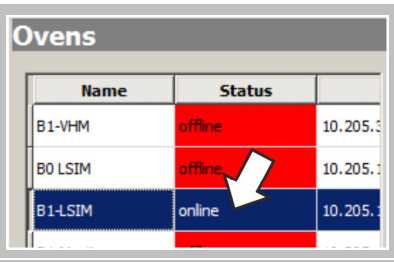
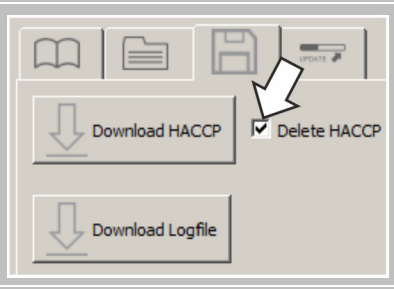
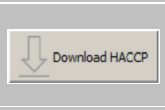
So kommen Sie auf die 'Downloads'!



Das Untermenü 'Downloads'

Icon	Bedeutung
	HACCP-Dateien herunterladen
	Logdatei herunterladen

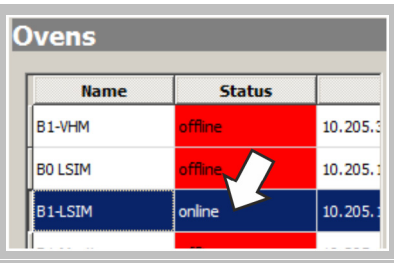
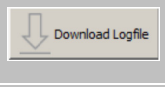
Download HACCP durchführen

1.		Wählen Sie den gewünschten Ofen, von dem der Download gemacht werden soll, an.
2.		Wenn Sie möchten, dass die HACCP-Daten auf dem Gerät nach dem Herunterladen gelöscht werden, haken Sie das Feld "Delete HACCP" an.
3.		Klicken Sie auf "Download HACCP". **Resultat:** Ein Fenster öffnet sich.
4.		Wählen Sie den gewünschten Ablageort aus und klicken Sie auf "Ordner auswählen". **Resultat:** Der Download wird durchgeführt.

Hinweis

Die HACCP-Daten können mit der Software HACCP-Viewer angezeigt und analysiert werden.
Klicken Sie hierzu in der Gesamtansicht auf die Schaltfläche "HACCP".
Weiter Informationen zum "HACCPViewer" siehe Kapitel '*HACCPViewer* auf Seite 187'.

Download Logfile durchführen

1.		Wählen Sie den gewünschten Ofen, von dem der Download gemacht werden soll, an.
2		Klicken Sie auf "Download Logfile" **Resultat:** Ein Fenster öffnet sich.
3		Wählen Sie den gewünschten Ablageort aus und klicken Sie auf "Ordner auswählen". **Resultat:** Der Download wird durchgeführt.

Hinweis

Die Logfile-Daten können mit einem Texteditor (nicht im Lieferumfang enthalten) angezeigt werden.

4.2.4 Reiter Update

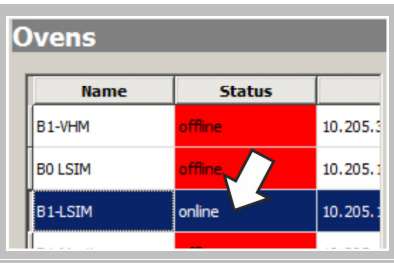
So kommen Sie auf das 'Update'!



Das Untermenü 'Update'

Icon	Bedeutung
	Softwareupdate aufspielen

Softwareupdate durchführen

1.		Wählen Sie den gewünschten Ofen, auf dem das Softwareupdate durchgeführt werden soll, an.
2.		Klicken Sie auf "Update aufspielen".
3.		Wählen Sie das gewünschte Softwareupdate aus und klicken Sie auf "öffnen". **Resultat:** Ein Fortschrittsbalken wird angezeigt.
4.		Warten Sie bis der Fortschrittsbalken durchgelaufen ist. **Resultat:** Die Software wurde auf dem Gerät geladen. Beim nächsten Start wird die Software upgedatet.

5 easyRecipe4 für Convotherm 4

Zweck dieses Kapitels

In diesem Kapitel geben wir Ihnen Informationen über das Programm easyRecipe4.

Inhalt

Dieses Kapitel enthält folgende Themen:

	Seite
Bedienoberfläche im Überblick	59
Die Eingabe von Garprofilen - Seite Kochen	61
Die Eingabe spezieller Garverfahren - Seite Kochen	74
Die Eingabe von Garprofilen - Seite Regenerieren	84
Arbeiten mit dem Kochbuch	88

5.1 Bedienoberfläche im Überblick

Zweck dieses Kapitels

Das Bedienkonzept entspricht der Bedienoberfläche Ihres Kombidämpfers.

In dieser Bedienungsanleitung stellen wir Ihnen die wichtigsten Funktionen der easyTouch Bedienoberfläche im Überblick vor.

Wir erklären Ihnen die wichtigsten Eingabeseiten und die darauf verfügbaren Schaltflächen und ihre Funktionen.

Wir erklären Ihnen die Bedienung der easyTouch Bedienoberfläche anhand von einfachen Anleitungen für die Eingabe der wichtigsten Funktionen und die Zusammenhänge.

Inhalt

Dieses Kapitel enthält folgende Themen:

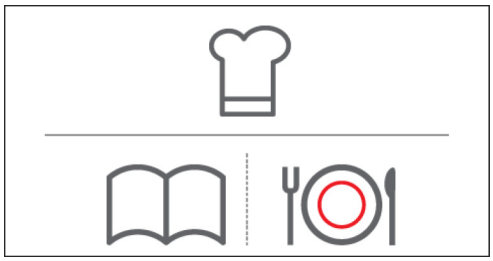
	Seite
Die Hauptseite	60

5.1.1 Die Hauptseite



Anzeige Hauptseite

08:54 Aktuelle Uhrzeit



Kochen
Manuelle Eingabe eines Garprofils

Kochbuch
Verwaltung von Garprofilen

Regenerieren
Manuelle Eingabe eines Regenerierprofils



Kochbuch speichern

Kochbuch öffnen

5.2 Die Eingabe von Garprofilen - Seite Kochen

Zweck dieses Kapitels

In diesem Kapitel geben wir Ihnen einen Überblick über die Betriebsmodi Ihres Kombidämpfers, die verfügbaren Garfunktionen (ACS+ Zusatzfunktionen) und die Zusatzfunktionen und wir stellen Ihnen die speziellen Garverfahren vor und beschreiben Ihre Funktionsweise.

Wir stellen Ihnen die Seite 'Kochen' und die Seite 'Zusatzfunktionen' vor und erklären Ihnen die darauf verfügbaren Schaltflächen und ihre Funktionen und wir zeigen Ihnen die Eingabe von Garprofilen über die Seite 'Kochen' als Schritt-für-Schritt-Anleitungen.

Ausführlichere Informationen finden Sie in der On-Screen-Hilfe.

5.2.1 Arbeiten mit der Seite Kochen

Die Betriebsmodi

Über die Seite 'Kochen' können Sie ihre Garprofile über die folgenden Betriebsmodi eingeben:

- Dampf
- Kombidampf
- Heißluft
- Smoker (nur bei Geräten mit der Option ConvoSmoke verfügbar)

Nach der Auswahl von einfachen Garparametern, wie z. B. Gartemperatur und Garzeit, können Sie diese Garprofile im 'Kochbuch' abrufbar speichern.

Mögliche Garverfahren

Die Betriebsmodi eignen sich für die folgenden Garverfahren:

Dampf	Kombidampf	Heißluft	Smoker
▪ Kochen ▪ Dämpfen ▪ Blanchieren ▪ Pochieren ▪ Konservieren	▪ Braten ▪ Backen ▪ Schmoren	▪ Braten ▪ Backen ▪ Gratinieren ▪ Grillen ▪ Rösten	▪ Räuchern

Temperaturbereich

Mit den Betriebsmodi garen Sie in folgenden Temperaturbereichen:

Dampf	Kombidampf	Heißluft	Smoker
30°C bis 130°C	30°C bis 250°C	30°C bis 250°C	-

Bei der Kerntemperaturmessung arbeiten Sie in einem Temperaturbereich von 20°C bis 99°C.

Verfügbare Garfunktionen

In Abhängigkeit vom Betriebsmodus können Sie bestimmte Garfunktionen (ACS+ Zusatzfunktionen) auswählen:

Dampf	Kombidampf	Heißluft	Smoker
▪ Lüftergeschwindigkeit	▪ Lüftergeschwindigkeit ▪ HumidityPro	▪ Lüftergeschwindigkeit ▪ Crisp&Tasty	-

Verfügbare Zusatzfunktionen

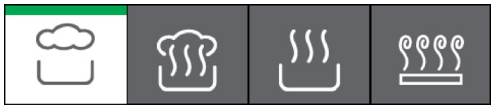
In Abhängigkeit vom Betriebsmodus können Sie über die Seite 'Zusatzfunktionen' geeignete Zusatzfunktionen für Ihre Garprofile auswählen:

Dampf	Kombidampf	Heißluft	Smoker
▪ Programmschutz ▪ Reduzierte Leistung ▪ Startzeit-Vorwahl	▪ Programmschutz ▪ Reduzierte Leistung ▪ Startzeit-Vorwahl ▪ Fettabscheidung	▪ Programmschutz ▪ Reduzierte Leistung ▪ Startzeit-Vorwahl ▪ BakePro ▪ Fettabscheidung	▪ Programmschutz ▪ Startzeit-Vorwahl

5.2.2 Die Seite Kochen



	Anzeige Seite Kochen
13:45	Aktuelle Uhrzeit



	Betriebsmodus Dampf, gewählt
	Betriebsmodus Kombidampf
	Betriebsmodus Heißluft
	Betriebsmodus Smoker



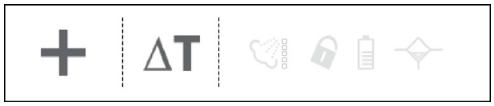
	Eingabe Gartemperatur
100°C	Anzeige der eingegebenen Gartemperatur Anwahl Temperaturwert: aktuelle Garraumtemperatur



	Eingabe Garzeit
	Eingabe Kerntemperatur
00:25:00	Anzeige Garzeit oder Kerntemperatur



	Lüftergeschwindigkeit, in 5 Stufen Regelt die Strömungsgeschwindigkeit im Garraum
HP	HumidityPro, 5 Stufen oder automatische Regelung Regelt die Luftfeuchtigkeit im Garraum
C&T	Crisp&Tasty, 5 Stufen oder automatische Regelung Entfeuchtet den Garraum
AUTO	Automatische Regelung für 'HumidityPro'



+	Auswahl Zusatzfunktionen
ΔT	Anzeige eines ausgewählten Garverfahrens
	Anzeige der ausgewählten Zusatzfunktionen



	Garschritt löschen
	Garschritt zurück
	Ansicht Garschritte
	Garschritt hinzufügen/vor
	Garprofil im Kochbuch speichern



	Hauptseite
	Zurück
	Kochbuch speichern
	Kochbuch öffnen
	Kochbuch

5.2.3 Die Seite Zusatzfunktionen



	Anzeige Seite Kochen
13:45	Aktuelle Uhrzeit



LT	LT-Garen (Niedertemperaturgaren) Garverfahren, bei dem Speisen bei niedrigen Temperaturen gegart werden, in 3 Stufen
ΔT	Delta-T-Garen Garverfahren, bei dem die Garraumtemperatur abhängig von der Kerntemperatur ansteigt, in 3 Stufen
eco	ecoCooking, gewählt Garverfahren, bei dem die Heizleistung in der Fertiggarphase getaktet wird, zur Reduzierung des Energiebedarfs
C&H	Cook&Hold Garverfahren aus einer Garphase und einer Phase, bei der eine bestimmte Temperatur gehalten wird, in 3 Stufen
	Reduzierte Leistung Funktion, die die Heizleistung verringert um Belastungsspitzen beim Garvorgang zu vermeiden
	Programmschutz, gewählt Funktion, die eine Unterbrechung von Garvorgängen durch angeschlossene Energieoptimierungsanlage verhindert
	Startzeit-Vorwahl Funktion, die die Startzeit eines Garvorgangs zu einem späteren Zeitpunkt festlegt
	BakePro Backfunktion mit Beschwadung und automatisch geregelter Lüfterstillstandszeit, in 5 Stufen
	Fettabscheidung Funktion, die eine Fettabscheidung während des Garvorgangs durchführt



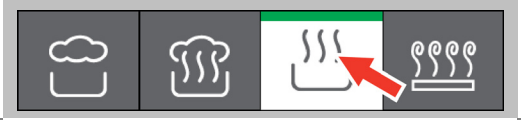
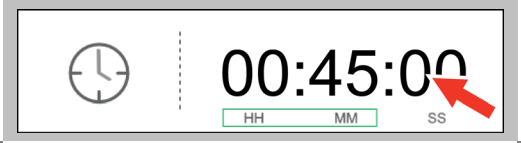
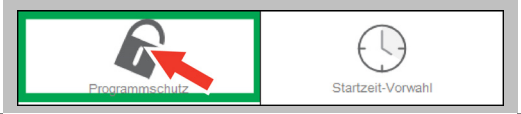
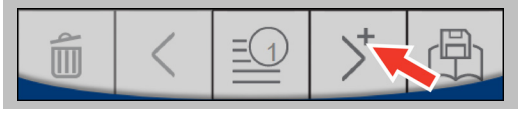
✓	Eingabe bestätigen



	Zurück
	Kochbuch speichern
	Kochbuch öffnen

5.2.4 Garprofil mit Garzeit eingeben

Garprofil eingeben

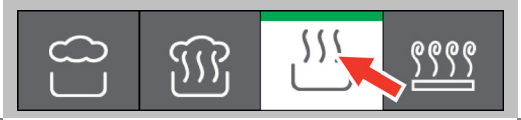
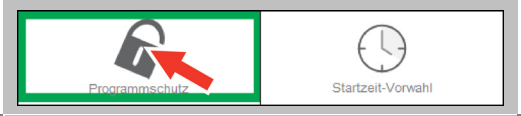
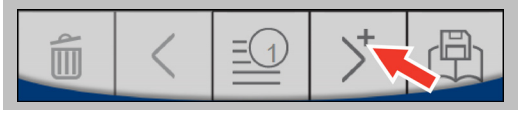
1.		Wählen Sie auf der 'Hauptseite' die Schaltfläche 'Kochen'.
2.		Wählen Sie auf der Seite 'Kochen' einen der Betriebsmodi, z. B. 'Heißluft'.
3.		Wählen Sie die Schaltfläche 'Gartemperatur'.
4.		Geben Sie auf der Seite 'Temperatur' die gewünschte Gartemperatur ein.
5.		Wählen Sie die Schaltfläche 'Garzeit'.
6.		Geben Sie auf der Seite 'Zeit' die gewünschte Garzeit ein.
7.		Wählen Sie die gewünschte Stufe der 'Lüftergeschwindigkeit'.
8.		Wählen Sie je nach Betriebsmodus die gewünschte Stufe von 'Crisp&Tasty' oder 'HumidityPro'.
9.		Wählen Sie die Schaltfläche 'Zusatzfunktionen'.
10.		Wählen Sie auf der Seite 'Zusatzfunktionen' die gewünschten Zusatzfunktionen, z. B. 'Programmschutz'.
11.		Wählen Sie auf der Seite 'Kochen' die Schaltfläche 'Garschritt hinzufügen', wenn Sie einen weiteren Garschritt eingeben möchten.
		Resultat: Das Garprofil ist eingegeben.

Weitere Schritte:

- Garvorgang starten, Vorgehensweise siehe
- Garprofil im Kochbuch speichern, Vorgehensweise siehe Seite 72

5.2.5 Garprofil mit Kerntemperatur eingeben

Garprofil eingeben

1.		Wählen Sie auf der 'Hauptseite' die Schaltfläche 'Kochen'.
2.		Wählen Sie auf der Seite 'Kochen' einen der Betriebsmodi, z. B. 'Heißluft'.
3.		Wählen Sie die Schaltfläche 'Gartemperatur'.
4.		Geben Sie auf der Seite 'Temperatur' die gewünschte Gartemperatur ein.
5.		Wählen Sie die Schaltfläche 'Kerntemperatur'.
6.		Geben Sie auf der Seite 'Temperatur' die gewünschte Kerntemperatur ein.
7.		Wählen Sie die gewünschte Stufe der 'Lüftergeschwindigkeit'.
8.		Wählen Sie je nach Betriebsmodus die gewünschte Stufe von 'Crisp&Tasty' oder 'HumidityPro'.
9.		Wählen Sie die Schaltfläche 'Zusatzfunktionen'.
10.		Wählen Sie auf der Seite 'Zusatzfunktionen' die gewünschten Zusatzfunktionen, z. B. 'Programmschutz'.
11.		Wählen Sie auf der Seite 'Kochen' die Schaltfläche 'Garschritt hinzufügen', wenn Sie einen weiteren Garschritt eingeben möchten.
		Resultat: Das Garprofil ist eingegeben.

Weitere Schritte:

- Garvorgang starten, Vorgehensweise siehe
- Garprofil im Kochbuch speichern, Vorgehensweise siehe Seite 72

5.2.6 Garprofil mit Startzeit-Vorwahl eingeben

Anwendungsbereich

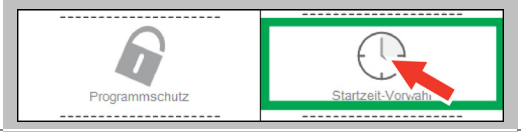
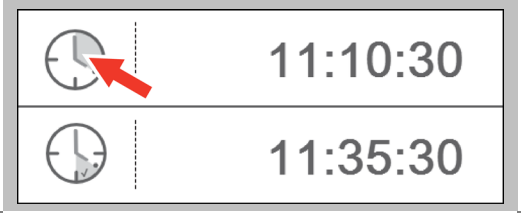
Die Zusatzfunktion 'Startzeit-Vorwahl' legt die Startzeit eines Garvorgangs zu einem späteren Zeitpunkt fest.

Bei der Eingabe der Startzeit errechnet das Gerät selbstständig das Garende in Abhängigkeit von der Dauer des Garprofils. Bei der Eingabe der Endzeit errechnet das Gerät selbstständig den Garanfang.

Die 'Startzeit-Vorwahl' wird nach der Eingabe der Startzeit bzw. Endzeit als erster "Garschritt" einem Garprofil hinzugefügt.

Nach dem Start des Countdown auf der Seite 'Startzeit-Vorwahl', startet der Garvorgang erst zum definierten Zeitpunkt.

Garprofil eingeben

1.		Wählen Sie auf der Seite 'Kochen' einen der Betriebsmodi, z. B. 'Dampf'.
2.		Geben Sie auf der Seite 'Kochen' alle Gardaten für das Garprofil ein, z. B 'Gartemperatur'.
3.		Wählen Sie auf der Seite 'Zusatzfunktionen' die Zusatzfunktion 'Startzeit-Vorwahl'.
4.		Bestätigen Sie die Auswahl.
5.		Wählen Sie auf der Seite 'Startzeit-Vorwahl' die Startzeit oder Endzeit des Garprofils.
6.		Geben Sie auf der Seite 'Zeit' die gewünschte Startzeit oder Endzeit ein.

Weitere Schritte:

Mit dem Garprofil garen, Vorgehensweise siehe Kapitel 'So gehen Sie vor beim Garen' im Bedienungshandbuch

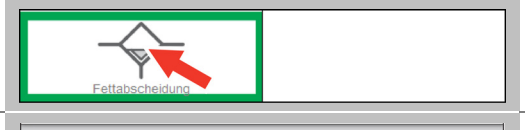
5.2.7 Garprofil mit Fettabscheidung eingeben

Anwendungsbereich

Die Zusatzfunktion 'Fettabscheidung' führt während des Garvorgangs eine automatische Fettabscheidung durch.

Die Zusatzfunktion 'Fettabscheidung' ist nur bei Geräten mit der Option ConvoGrill verfügbar. Dazu muss das Gerät speziell vorbereitet werden.

Garprofil eingeben

1.		Wählen Sie auf der Seite 'Kochen' einen der Betriebsmodi, z. B. 'Heißluft'.
2.		Geben Sie auf der Seite 'Kochen' die gewünschten Gardaten des Garprofils ein, z. B 'Gartemperatur'.
3.		Wählen Sie auf der Seite 'Zusatzfunktionen' die Zusatzfunktion 'Fettabscheidung'.
4.		Bestätigen Sie die Auswahl.

Resultat: Das Garprofil ist eingegeben.

Weitere Schritte:

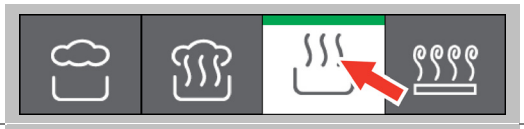
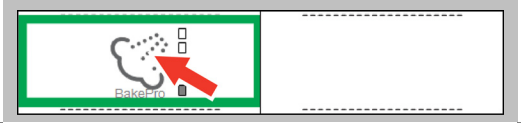
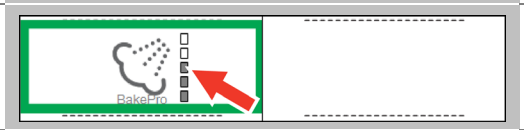
- Garvorgang starten, Vorgehensweise siehe
- Garprofil im Kochbuch speichern, Vorgehensweise siehe Seite 72

5.2.8 Garprofil mit BakePro eingeben

Anwendungsbereich

Die Zusatzfunktion 'BakePro' ist eine spezielle Backfunktion mit Beschwadung.

Garprofil eingeben

1.		Wählen Sie auf der Seite 'Kochen' den Betriebsmodus 'Heißluft'.
2.		Geben Sie auf der Seite 'Kochen' die gewünschten Gardaten des Garprofils ein, z. B 'Gartemperatur'.
3.		Wählen Sie auf der Seite 'Zusatzfunktionen' die Zusatzfunktion 'BakePro'.
4		Wählen Sie eine der fünf Garstufen, z. B. '3'.
5.		Bestätigen Sie die Auswahl.

Resultat: Das Garprofil ist eingegeben.

Weitere Schritte:

- Garvorgang starten, Vorgehensweise siehe
- Garprofil im Kochbuch speichern, Vorgehensweise siehe Seite 72

5.2.9 Die Seite Kochen - Smoker



	Anzeige Seite Kochen
13:45	Aktuelle Uhrzeit



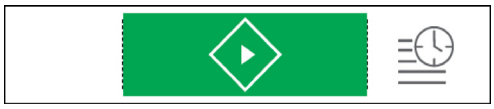
	Betriebsmodus Dampf
	Betriebsmodus Kombidampf
	Betriebsmodus Heißluft
	Betriebsmodus Smoker, gewählt Räuchern von Lebensmitteln, optional



	Eingabe Räucherzeit
13:20:13	Anzeige Räucherzeit



	Auswahl Zusatzfunktionen
	Anzeige der ausgewählten Zusatzfunktionen



	Start Startet den Garvorgang
	TrayTimer Timer, der für einzelne Einschubebenen eingestellt werden kann, um freie Einschubebenen während eines Garvorgangs nutzen zu können.



	Garschritt löschen
	Garschritt zurück
	Ansicht Garschritte
	Garschritt hinzufügen/vor
	Garprofil im Kochbuch speichern



	Hauptseite
	Zurück
	Kochbuch speichern
	Kochbuch öffnen
	Kochbuch

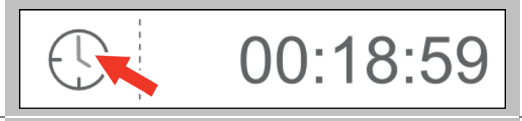
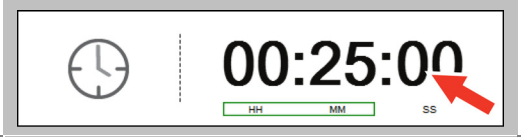
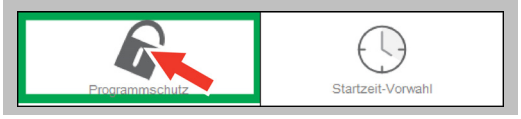
5.2.10 Garprofil mit Smoker eingeben

Anwendungsbereich

Der Betriebsmodus 'Smoker' eignet sich für das Räuchern von Lebensmitteln.

Der Betriebsmodus 'Smoker' ist nur bei Geräten mit der Option ConvoSmoke verfügbar. Dazu muss das Gerät speziell vorbereitet werden.

Garprofil eingeben

1.		Wählen Sie auf der 'Hauptseite' die Schaltfläche 'Kochen'.
2.		Wählen Sie auf der Seite 'Kochen' den Betriebsmodus 'Smoker'.
3		Wählen Sie die Schaltfläche 'Garzeit'.
4.		Geben Sie auf der Seite 'Zeit' die gewünschte Räucherzeit ein.
5.		Wählen Sie die Schaltfläche 'Zusatzfunktionen'.
6.		Wählen Sie auf der Seite 'Zusatzfunktionen' die gewünschten Zusatzfunktionen, z. B. 'Programmschutz'.
		Resultat: Das Garprofil ist eingegeben.

Weitere Schritte:

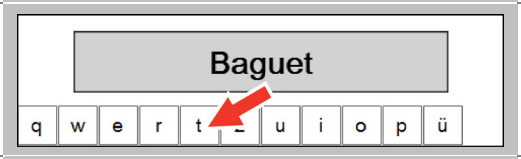
- Garvorgang starten, Vorgehensweise siehe
- Garprofil im Kochbuch speichern, Vorgehensweise siehe Seite 72

5.2.11 Eingegebenes Garprofil im Kochbuch speichern

Voraussetzungen

- Sie befinden sich auf der Seite 'Kochen' oder Seite 'Regenerieren'.
- Sie haben ein Garprofil eingegeben.

Eingegebenes Garprofil im Kochbuch speichern

1.		Wählen Sie auf der Seite 'Kochen' bzw. Seite 'Regenerieren' die Schaltfläche 'Als Garprofil speichern'.
2.		Geben Sie auf der Seite 'Tastatur' den Namen des Garprofils ein.
3.		Bestätigen Sie die Eingabe.
4.		Wählen Sie auf der Seite 'Bildzeichen wählen' das Bildzeichen aus.
5.		Wenn kein geeignetes Bildzeichen vorhanden ist, wählen Sie die Schaltfläche 'USB'.
6.		Wählen Sie den Ordner aus, in dem Sie Ihre Bilder abgespeichert haben.
7.		Wählen Sie die Schaltfläche 'Ordner auswählen'.
8.		Wählen Sie das gewünschte Bildzeichen aus.
9.		Bestätigen Sie die Auswahl.
		Resultat: Das Garprofil ist nun im 'Kochbuch' gespeichert.

5.2.12 Ausgewählte Garprofile

Verschiedene Garprofile

Produkt					ACS+
Baguette, TK		170°C	15 min	-	1
Baked Potatoe		180°C	-	93°C	-
Crème Caramel / Royal		80°C	35 min	-	-
Fischstäbchen		210°C	12 min	-	C&T 5
Gären, Backwaren		35°C	3 min	-	1
Hähnchenbrust, gebraten		235°C	-	72°C	-
Karotten, frisch		100°C	8 min	-	-
Schweineschnitzel, paniert		200°C	9 min	-	C&T 3

Garprofile ConvoSmoke

Produkt	Schritt	Smoker					ACS+
Salmon Steak	1	ja	-	-	15 min	-	-
	2	-		120 °C	-	50 °C	-
Herb Salt	1	ja	-	-	75 min	-	-
	2	-		60 °C	20 min	-	2
Chicken legs	1	ja	-	-	75 min	-	-
	2	-		180 °C	3 min	-	-
	3	-		170 °C	20 min	-	C&T 5

5.3 Die Eingabe spezieller Garverfahren - Seite Kochen

Zweck dieses Kapitels

In diesem Kapitel geben wir Ihnen einen Überblick über die speziellen Garverfahren vor und beschreiben Ihre Funktionsweise.

Wir zeigen Ihnen die Eingabe von Garprofilen über die Seite 'Kochen' als Schritt-für-Schritt-Anleitungen.

Ausführlichere Informationen finden Sie in der On-Screen-Hilfe.

5.3.1 Arbeiten mit speziellen Garverfahren

Arbeiten mit speziellen Garverfahren

Sie können Garprofile für die speziellen Anforderungen Ihrer Produkte für die folgenden Garverfahren erstellen.

- LT-Garen
- Delta-T-Garen
- ecoCooking
- Cook&Hold

Bei ecoCooking wird der Energiebedarf bei gleicher Gardauer reduziert.

Bei den anderen Garverfahren sind in Abhängigkeit vom Betriebsmodus und der gewünschten Garstufe schon Garprofile mit bestimmten Gardaten und mehreren Garschritten vordefiniert. Die vordefinierten Garprofile können noch angepasst werden, bevor Sie das Garprofil im 'Kochbuch' und unter 'Press&Go' abrufbar speichern.

Verfügbare Garverfahren

Diese speziellen Garverfahren können Sie in Abhängigkeit vom Betriebsmodus über die Seite 'Zusatzfunktionen' auswählen:

LT-Garen	Delta-T-Garen	ecoCooking	Cook&Hold
▪ Dampf ▪ Kombidampf ▪ Heißluft	▪ Dampf ▪ Kombidampf ▪ Heißluft	▪ Kombidampf ▪ Heißluft	▪ Dampf ▪ Kombidampf ▪ Heißluft

5.3.2 Garprofil für das Garverfahren LT-Garen eingeben

Anwendungsbereich

LT-Garen (Niedertemperaturgaren) ist ein Garverfahren, bei dem Lebensmittel bei niedrigen Temperaturen gegart werden. Die Garzeit verlängert sich dadurch. Es muss immer mit dem Kerntemperaturfühler gearbeitet werden.

LT-Garen eignet sich besonders für Fleisch, Geflügel oder Fisch. Das Gargut wird dabei auf möglichst schonende Weise gegart. Es verliert viel weniger Saft und wird wesentlich saftiger und zarter.

Sie können die voreingestellten Gardaten und Garschritte für ihr Garprofil individuell ändern.

Voreingestellte Gardaten Dampf

Garstufe	Garschritt	Betriebsmodus	Gartemperatur in °C	Garzeit in min.	Kerntemperatur in °C	ACS+
Well Done	1	Dampf	100	10	-	-
	2	Dampf	80	-	72	1
	3	Dampf	80	-:-	-	1
Medium	1	Dampf	100	10	-	-
	2	Dampf	60	-	54	1
	3	Dampf	52	-:-	-	1
Rare	1	Dampf	100	10	-	-
	2	Dampf	55	-	48	1
	3	Dampf	46	-:-	-	1

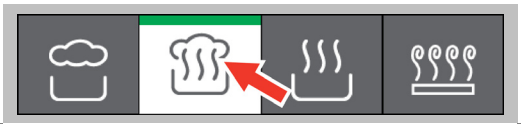
Voreingestellte Gardaten Kombidampf

Garstufe	Garschritt	Betriebsmodus	Gartemperatur in °C	Garzeit in min.	Kerntemperatur in °C	ACS+
Well Done	1	Heißluft	130	10	-	-
	2	Heißluft	75	20	-	C&T 5
	3	Kombidampf	75	-	72	1
	4	Kombidampf	70	-:-	-	1
Medium	1	Heißluft	130	10	-	-
	2	Heißluft	60	20	-	C&T 5
	3	Kombidampf	60	-	54	1
	4	Kombidampf	50	-:-	-	1
Rare	1	Heißluft	130	10	-	-
	2	Heißluft	55	20	-	C&T 5
	3	Kombidampf	55	-	48	1
	4	Kombidampf	46	-:-	-	1

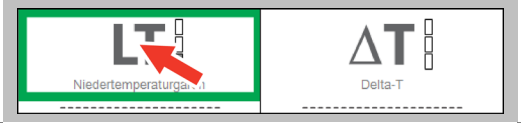
Voreingestellte Gardaten Heißluft

Garstufe	Gar-schritt	Betriebsmodus	Gartempe-ratur in °C	Garzeit in min.	Kerntem-peratur in °C	ACS+
Well Done	1	Heißluft	130	10	-	-
	2	Heißluft	78	20	-	C&T 5
	3	Heißluft	78	-	72	1
	4	Heißluft	72	-:-	-	C&T 5
	5	Heißluft	72	-	-	1
Medium	1	Heißluft	130	10	-	-
	2	Heißluft	60	20	-	C&T 5
	3	Heißluft	60	-	54	1
	4	Heißluft	50	-:-	-	1
Rare	1	Heißluft	130	10	-	-
	2	Heißluft	55	20	-	C&T 5
	3	Heißluft	55	-	48	1
	4	Heißluft	46	-:-	-	1

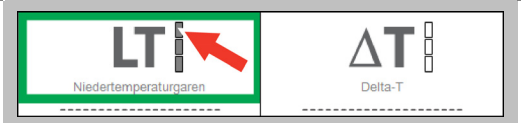
Garprofil eingeben

1. 

Wählen Sie auf der Seite 'Kochen' einen der Betriebsmodi, z. B. 'Kombidampf'.

2. 

Wählen Sie auf der Seite 'Zusatzfunktionen' das Garverfahren 'LT-Garen'.

3. 

Wählen Sie eine der drei Garstufen, z.B. 'Well Done'.

4. 

Bestätigen Sie die Auswahl.

Resultat: Das mehrschrittige Garprofil für 'LT-Garen' ist aufgerufen.

Weitere Schritte:

- Garschritte ändern, Vorgehensweise siehe Seite 82
- Garvorgang starten, Vorgehensweise siehe
- Garprofil im Kochbuch speichern, Vorgehensweise siehe Seite 72

5.3.3 Garprofil für das Garverfahren Delta-T-Garen eingeben

Anwendungsbereich

Delta-T-Garen ist ein Garverfahren, bei dem die Garraumtemperatur abhängig von der Kerntemperatur des Garguts ansteigt. Es muss immer mit dem Kerntemperaturfühler gearbeitet werden.

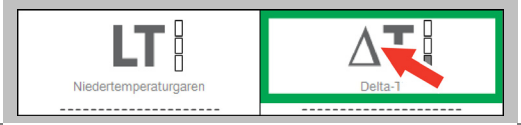
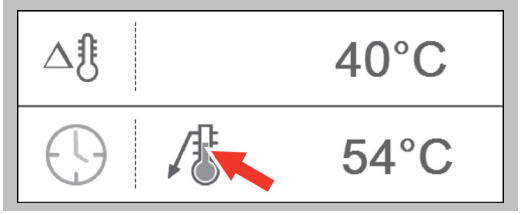
Delta-T-Garen eignet sich besonders zum schonenden Garen von Kochschinken, ganzem Fisch, Galantinen und Eierstich.

Sie können die voreingestellte Kerntemperatur und Delta-Temperatur für ihr Garprofil individuell ändern.

Voreingestellte Gardaten

Betriebsmodus	Garstufe	Differenz in °C	Garzeit in min.	Kerntemperatur in °C	ACS+
Dampf	Well Done	40	-	72	-
	Medium	40	-	54	-
	Rare	40	-	48	-
Kombidampf	Well Done	40	-	72	-
	Medium	40	-	54	-
	Rare	40	-	48	-
Heißluft	Well Done	40	-	72	-
	Medium	40	-	54	-
	Rare	40	-	48	-

Garprofil eingeben

1.		Wählen Sie auf der Seite 'Kochen' einen der Betriebsmodi, z. B. 'Heißluft'.
2.		Wählen Sie auf der Seite 'Zusatzfunktionen' das Garverfahren 'Delta-T-Garen'.
3.		Wählen Sie eine der drei Garstufen, z.B. 'Medium'.
4.		Bestätigen Sie die Auswahl.
5.		Ändern Sie ggf. die voreingestellten Gardaten, z. B 'Kerntemperatur'.

Resultat: Das Garprofil ist aufgerufen.

Weitere Schritte:

- Garvorgang starten, Vorgehensweise siehe
- Garprofil im Kochbuch speichern, Vorgehensweise siehe Seite 72

5.3.4 Garprofil für das Garverfahren ecoCooking eingeben

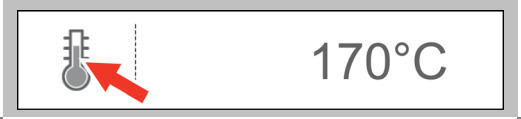
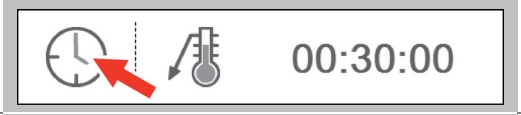
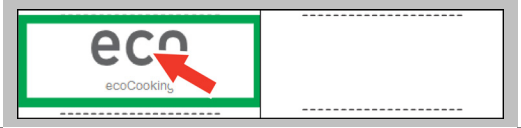
Anwendungsbereich

ecoCooking ist ein Garverfahren, beim dem durch intelligente Impulstechnik der Energiebedarf bei gleicher Gardauer um 25% reduziert wird.

Das Garverfahren ecoCooking besteht aus einer Angarphase und einer Fertiggarphase. In der Angarphase garen Sie mit Standardverfahren, um schnell Wärme auf das Produkt zu übertragen. In der Fertiggarphase nutzen Sie weitgehend die vorhandene Wärme des Garraums und Produkts, um das Produkt auf den Punkt fertig zu garen.

Dieses Garverfahren ist ideal für Lebensmittel mit langen Garzeiten, wie Braten, Roastbeef und Großbratstücke.

Garprofil eingeben

1.		Wählen Sie auf der Seite 'Kochen' einen der Betriebsmodi, z. B. 'Heißluft'.
2.		Geben Sie die gewünschten Gardaten für die Angarphase ihres Garprofils ein, z. B 'Gartemperatur'.
3.		Geben Sie die gewünschte 'Garzeit' oder 'Kerntemperatur' ein.
4.		Wählen Sie auf der Seite 'Zusatzfunktionen' das Garverfahren 'ecoCooking'.
5.		Bestätigen Sie die Auswahl.

Resultat: Das Garprofil ist eingegeben.

Weitere Schritte:

- Garvorgang starten, Vorgehensweise siehe
- Garprofil im Kochbuch speichern, Vorgehensweise siehe Seite 72

5.3.5 Garprofil für das Garverfahren Cook&Hold eingeben

Anwendungsbereich

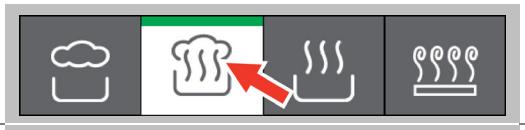
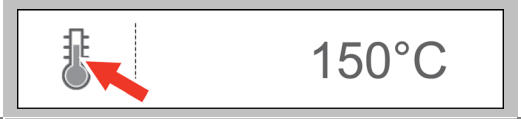
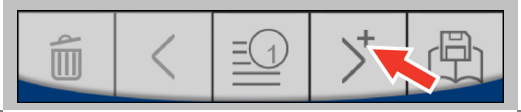
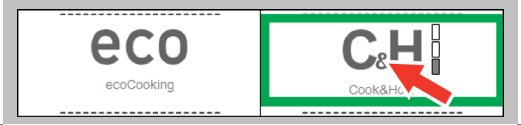
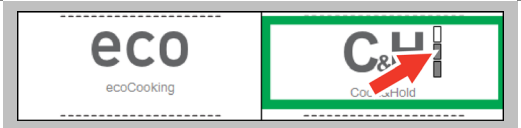
Cook&Hold ist ein 2-stufiges Garverfahren. Es besteht aus einer Garphase (Cook-Phase) und einer Phase, in der eine bestimmte Temperatur gehalten (Hold-Phase) wird. In der Cook-Phase gart das Gargut in den Betriebsmodi Dämpfen, Kombidampf oder Heißluft. In der Hold-Phase reift das Produkt bei der voreingestellte Gartemperatur äußerst schonend.

Sie können bei der Eingabe eines Garprofils das Garverfahren Cook&Hold erst ab dem 2. Garschritt wählen. Eine Garzeit für die Hold-Phase kann nicht gewählt werden.

Voreingestellte Gardaten

Betriebsmodus	Garstufe	Gartemperatur in °C	Garzeit in min.	Kerntemperatur in °C	ACS+
Dampf	Well Done	72	-:-	-	1
	Medium	54	-:-	-	1
	Rare	48	-:-	-	1
Kombidampf	Well Done	72	-:-	-	1
	Medium	54	-:-	-	1
	Rare	48	-:-	-	1
Heißluft	Well Done	72	-:-	-	1
	Medium	54	-:-	-	1
	Rare	48	-:-	-	1

Garprofil eingeben

1.		Wählen Sie auf der Seite 'Kochen' einen der Betriebsmodi, z. B. 'Kombidampf'.
2.		Geben Sie auf der Seite 'Kochen' die gewünschten Gardaten für den 1. Garschritt (Cook-Phase) des Garprofils ein, z. B 'Gartemperatur'.
3.		Wählen Sie die Schaltfläche 'Garschritt hinzufügen'.
4.		Wählen Sie auf der Seite 'Kochen' den Betriebsmodus für den 2. Garschritt (Hold-Phase) des Garprofils, z. B. 'Heißluft'.
5.		Wählen Sie auf der Seite 'Zusatzfunktionen' das Garverfahren 'Cook&Hold'.
6.		Wählen Sie eine der drei Garstufen, z.B. 'Medium'.
7.		Bestätigen Sie die Auswahl.
8.		Ändern Sie auf der Seite 'Kochen' ggf. die Gartemperatur für die Hold-Phase des Garprofils.
		Resultat: Das 2-phasige Garprofil 'Cook&Hold' ist eingegeben.

Weitere Schritte:

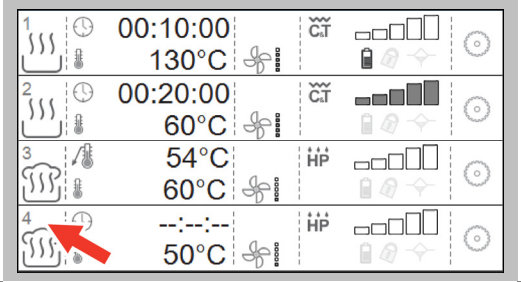
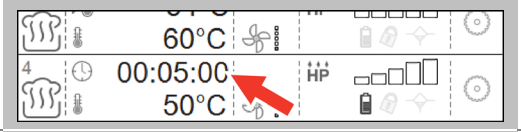
- Garvorgang starten, Vorgehensweise siehe
- Garprofil im Kochbuch speichern, Vorgehensweise siehe Seite 72

5.3.6 Garschritt eines Garprofils ändern

Anwendungsbereich

Das Ändern eines Garschritts kann bei der Eingabe eines Garprofils über die Seite 'Kochen' und bei der Auswahl eines mehrschrittigen Garprofils aus dem 'Kochbuch' erfolgen. Während eines Garvorgangs kann nur der Garschritt geändert werden mit dem aktuell gegart wird.

Garschritt ändern

1.		Wählen Sie auf der Seite 'Kochen' die Schaltfläche 'Ansicht Garschritte'.
2.		Wählen Sie auf der Seite 'Ansicht Garschritte' den gewünschten Garschritt, z. B. '4'.
3.		Ändern Sie, nachdem der Garschritt auf der Seite 'Kochen' angezeigt wird, die gewünschten Gardaten für diesen Garschritt, z.B. 'Garzeit'.
4.		Wählen Sie auf der Seite 'Kochen' die Schaltfläche 'Ansicht Garschritte'.
5.		Überprüfen Sie die Änderungen auf der Seite 'Ansicht Garschritte'.
6.		Bestätigen Sie die Änderungen.

Resultat: Der Garschritt ist geändert.

Weitere Schritte:

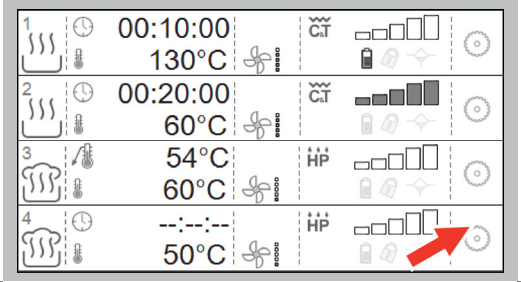
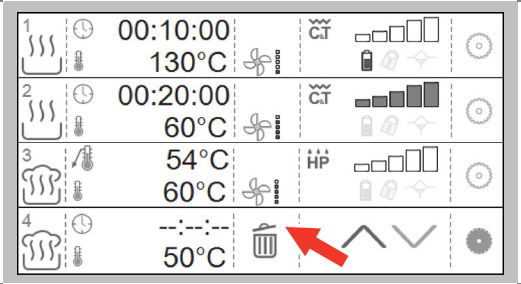
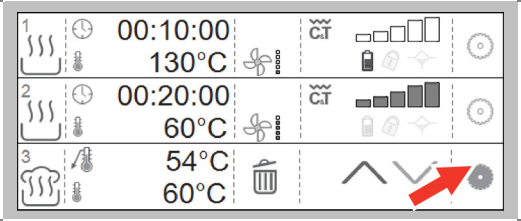
- Garvorgang starten, Vorgehensweise siehe
- Garprofil im Kochbuch speichern, Vorgehensweise siehe Seite 72

5.3.7 Garschritt eines Garprofils verschieben oder löschen

Anwendungsbereich

Das Löschen oder Verschieben eines Garschritts kann bei der Eingabe eines Garprofils über die Seite 'Kochen' und bei der Auswahl eines mehrschrittigen Garprofils aus dem 'Kochbuch' erfolgen. Während eines Garvorgangs können Garschritte nicht mehr verschoben oder gelöscht werden.

Garschritt verschieben oder löschen

1.		Wählen Sie auf der Seite 'Kochen' die Schaltfläche 'Ansicht Garschritte'.
2.		Wählen Sie auf der Seite 'Ansicht Garschritte' die Schaltfläche 'Garschritt bearbeiten' des gewünschten Garschritts, um die Funktion zu aktivieren.
3.		Wählen Sie die Schaltfläche 'Garschritt löschen', um einen Garschritt aus dem Garprofil zu löschen. Oder wählen Sie 'Nach oben' bzw. 'Nach unten', um die Reihenfolge der Garschritte zu ändern.
4.		Wählen Sie wieder die Schaltfläche 'Garschritt bearbeiten', um die Funktion zu deaktivieren.
5.		Bestätigen Sie die Änderungen.
		Resultat: Das Garprofil ist geändert.

Weitere Schritte:

- Garvorgang starten, Vorgehensweise siehe
- Garprofil im Kochbuch speichern, Vorgehensweise siehe Seite 72

5.4 Die Eingabe von Garprofilen - Seite Regenerieren

Zweck dieses Kapitels

In diesem Kapitel geben wir Ihnen einen Überblick über die Regenerierfunktionen Ihres Kombidämpfers.

Wir stellen Ihnen die Seite 'Regenerieren' vor und erklären Ihnen die darauf verfügbaren Schaltflächen und ihre Funktionen und wir zeigen Ihnen die Eingabe eines Garprofils über die Seite 'Regenerieren' als Schritt-für-Schritt-Anleitung.

Ausführlichere Informationen finden Sie in der On-Screen-Hilfe.

5.4.1 Arbeiten mit der Seite Regenerieren

Die Regenerierfunktionen

Regenerieren ist die Regenerierfunktion des Kombidämpfers, bei dem vorgegarte Speisen fertiggegart und servierfähig gemacht werden. Das 'Regenerieren' eignet sich für nahezu alle Arten von Speisen. Die Speisen sind dazu bereits auf Tellern oder in Behältern angerichtet.

Über die Seite 'Regenerieren' können Sie neue Garprofile eingeben und dabei mit folgenden Regenerierfunktionen arbeiten:

- Regenerieren à la Carte
- Bankettregenerieren
- Tellerregenerieren

Temperaturbereich

Mit den Regenerierfunktionen garen Sie in den folgenden Temperaturbereichen:

Regenerieren à la Carte	Bankettregenerieren	Tellerregenerieren
120°C bis 160°C	120°C bis 160°C	120°C bis 160°C

Bei der Kerntemperaturmessung arbeiten Sie in einem Temperaturbereich von 20°C bis 99°C.

Verfügbare Garfunktionen

Mit den Regenerierfunktionen können Sie bestimmte Garfunktionen (ACS+ Zusatzfunktionen) auswählen:

Regenerieren à la Carte	Bankettregenerieren	Tellerregenerieren
▪ Lüftergeschwindigkeit	▪ Lüftergeschwindigkeit	▪ Lüftergeschwindigkeit

Verfügbare Zusatzfunktionen

Mit den Regenerierfunktionen können Sie über die Seite 'Zusatzfunktionen' geeignete Zusatzfunktionen für Ihre Garprofile auswählen:

Regenerieren à la Carte	Bankettregenerieren	Tellerregenerieren
▪ Programmschutz ▪ Reduzierte Leistung	▪ Programmschutz ▪ Reduzierte Leistung	▪ Programmschutz ▪ Reduzierte Leistung

5.4.2 Die Seite Regenerieren



Anzeige Regenerieren

08:42 Aktuelle Uhrzeit



Regenerierfunktion Regenerieren à la Carte, gewählt

Regenerierfunktion Bankettregenerieren

Regenerierfunktion Tellerregenerieren



Eingabe Gartemperatur

125°C Anzeige der eingegebenen Gartemperatur
Anwahl Temperaturwert: aktuelle Garraumtemperatur



Eingabe Garzeit, gewählt

Eingabe Kerntemperatur

00:05:00 Anzeige Garzeit oder Kerntemperatur



Lüftergeschwindigkeit, in 5 Stufen
Regelt die Strömungsgeschwindigkeit im Garraum



Auswahl Zusatzfunktionen

Anzeige der ausgewählten Zusatzfunktionen



Kochbuch speichern



Hauptseite

Zurück

Kochbuch speichern

Kochbuch öffnen

Kochbuch

5.4.3 Die Seite Zusatzfunktionen



Anzeige Seite Kochen

13:45 Aktuelle Uhrzeit



Reduzierte Leistung
Funktion, die die Heizleistung verringert um Belastungsspitzen beim Garvorgang zu vermeiden

Programmschutz, gewählt
Funktion, die eine Unterbrechung von Garvorgängen durch angeschlossene Energieoptimierungsanlage verhindert



Eingabe bestätigen



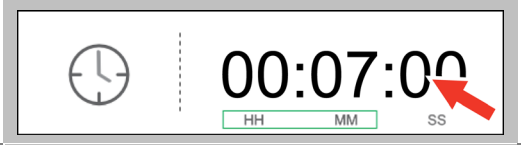
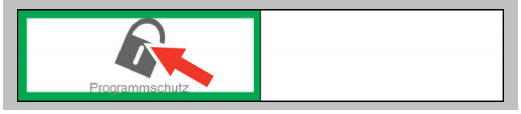
Zurück

Kochbuch speichern

Kochbuch öffnen

5.4.4 Garprofil über Regenerieren eingeben

Garprofil eingeben

1.		Wählen Sie auf der 'Hauptseite' die Schaltfläche 'Regenerieren'.
2.		Wählen Sie auf der Seite 'Regenerieren' eine der Regenerierfunktionen, z. B. 'Regenerieren à la Carte'.
3.		Wählen Sie die Schaltfläche 'Gartemperatur'.
4.		Geben Sie auf der Seite 'Temperatur' die gewünschte Gartemperatur ein.
5.		Wählen Sie die Schaltfläche 'Garzeit' oder ggf. 'Kerntemperatur'.
6.		Geben Sie auf der Seite 'Zeit' die gewünschte Garzeit oder ggf. auf der Seite 'Temperatur' die gewünschte Kerntemperatur ein.
7.		Wählen Sie die gewünschte Stufe der 'Lüftergeschwindigkeit'.
8.		Wählen Sie die Schaltfläche 'Zusatzfunktionen'.
9.		Wählen Sie auf der Seite 'Zusatzfunktionen' die gewünschten Zusatzfunktionen, z. B. 'Programmschutz'.
		Resultat: Das Garprofil ist eingegeben.

Weitere Schritte:

- Garvorgang starten, Vorgehensweise siehe
- Garprofil im Kochbuch speichern, Vorgehensweise siehe Seite 72

5.5 Arbeiten mit dem Kochbuch

Zweck dieses Kapitels

In diesem Kapitel geben wir Ihnen eine allgemeine Beschreibung zum Umgang mit dem Kochbuch und Sie finden die Schritt-für-Schritt-Anleitungen für die wesentlichen Tätigkeiten mit dem Kochbuch.

Wir stellen Ihnen die Seite 'Kochbuch' vor und erklären Ihnen die darauf verfügbaren Schaltflächen und ihre Funktionen.

Ausführlichere Informationen finden Sie in der On-Screen-Hilfe.

5.5.1 Das Kochbuch im Überblick

Die Garprofile im Kochbuch

Ein Garprofil ist eine Kombination von Garparametern, wie z. B. Gartemperatur und Garzeit.

Garprofile werden über die Seite 'Kochen' oder über die Seite 'Regenerieren' neu eingeben und können im 'Kochbuch' von easyTouch gespeichert werden. In diesem Kochbuch können Sie bis zu 399 Garprofile mit bis zu 20 Garschritten ablegen.

Ein gespeichertes Garprofil können Sie aus dem 'Kochbuch' aufrufen und sofort damit garen.

Über die Seite 'Kochen' bzw. Seite 'Regenerieren' können Sie das Garprofil ändern und wieder speichern. Und Sie können ein Garprofil auch komplett aus dem 'Kochbuch' entfernen.

Für einen besseren Überblick können Sie Garprofile in Produktgruppen zusammenfassen. Diese Produktgruppen stehen dann auch in 'Press&Go' zur Verfügung.

Garprofile, auf die Sie schnell zugreifen möchten, können Sie als Favoriten auszeichnen. Diese Favoriten stehen in Press&Go+ zur Schnellwahl zur Verfügung.

5.5.2 Die Seite Kochbuch



	Anzeige Kochbuch
08:47	Aktuelle Uhrzeit



	Favoriten, gewählt Ausgewählte Garprofile
	Produktgruppen In Gruppen zusammengefasste Garprofile
	Garprofile Alle Garprofile im Kochbuch, Max. 399 Garprofile mit jeweils bis zu 20 Garschritten möglich



	Favoriten, Produktgruppen oder Garprofile



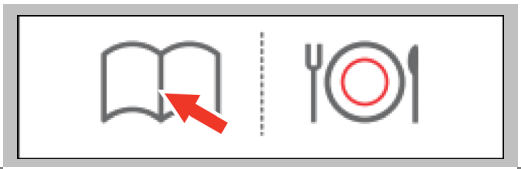
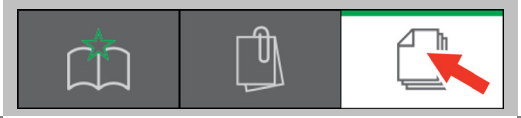
	Nach unten
	Garprofil ändern, gewählt
	Nach oben



	Hauptseite
	Zurück
	Kochbuch speichern
	Kochbuch öffnen

5.5.3 Garprofil aus dem Kochbuch aufrufen

Garprofil aus dem Kochbuch aufrufen

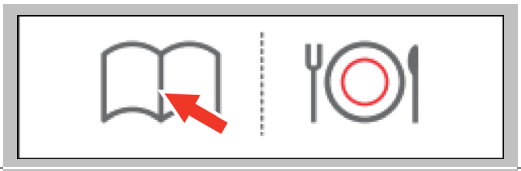
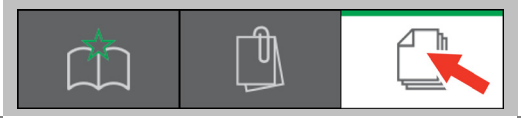
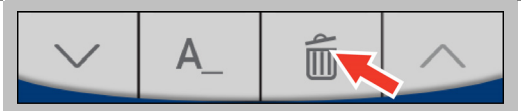
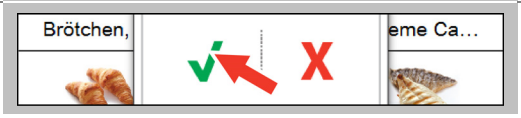
1.		Wählen Sie auf der 'Hauptseite' die Schaltfläche 'Kochbuch'.
2.		Wählen Sie auf der Seite 'Kochbuch' die Schaltfläche 'Garprofile', um alle Garprofile des Kochbuchs anzuzeigen.
3.		Wählen Sie das gewünschte Garprofil, z. B. Baguette.
		Resultat: Das Garprofil ist aufgerufen und auf der Seite 'Kochen' bzw. Seite 'Regenerieren' abgebildet.

Weitere Schritte:

- Garvorgang starten, Vorgehensweise siehe

5.5.4 Garprofil aus dem Kochbuch löschen

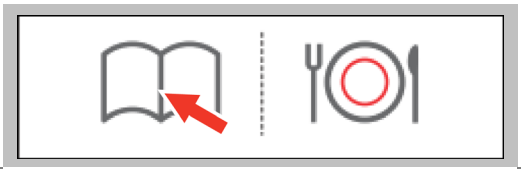
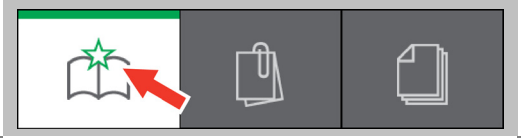
Garprofil aus dem Kochbuch löschen

1.		Wählen Sie auf der 'Hauptseite' die Schaltfläche 'Kochbuch'.
2.		Wählen Sie auf der Seite 'Kochbuch' die Schaltfläche 'Garprofile', um alle Garprofile des Kochbuchs anzuzeigen.
3.		Wählen Sie auf der Seite 'Garprofile' die Schaltfläche 'Garprofile bearbeiten'
4.		Wählen Sie auf der Seite 'Garprofile bearbeiten' das zu löschende Garprofil, z. B. Baguette.
5.		Wählen Sie auf der Seite 'Garprofile bearbeiten' die Schaltfläche 'Garprofil löschen'.
6.		Bestätigen Sie das Löschen.

Resultat: Das Garprofil ist nun aus dem 'Kochbuch' gelöscht.

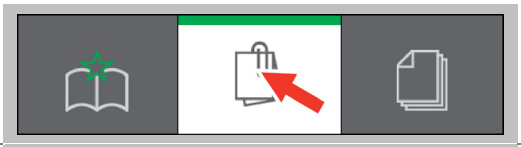
5.5.5 Garprofile als Favoriten auswählen

Garprofile als Favoriten auswählen

1.		Wählen Sie auf der 'Hauptseite' die Schaltfläche 'Kochbuch'.
2.		Wählen Sie auf der Seite 'Kochbuch' die Schaltfläche 'Favoriten'.
3.		Wählen Sie auf der Seite 'Favoriten' die Schaltfläche 'Favoriten bearbeiten'.
4.		Wählen Sie auf der Seite 'Als Favoriten auswählen' das gewünschte Garprofil, z. B. Baguette.
5.		Wählen Sie auf der Seite 'Als Favoriten auswählen' die Schaltfläche 'Bestätigen'.
		Resultat: Das Garprofil steht nun auf der Seite 'Favoriten' zur Schnellwahl zur Verfügung.

5.5.6 Neue Produktgruppe erstellen

Neue Produktgruppe erstellen

1.		Wählen Sie auf der Seite 'Kochbuch' die Schaltfläche 'Produktgruppen'.
2.		Wählen Sie auf der Seite 'Produktgruppen' die Schaltfläche 'Produktgruppen bearbeiten'.
3.		Wählen Sie auf der Seite 'Produktgruppen bearbeiten' die Schaltfläche 'Produktgruppe hinzufügen'.
4.		Geben Sie auf der Seite 'Tastatur' den Namen der Produktgruppe ein.
5.		Wählen Sie auf der Seite 'Bildzeichen wählen' ein Bildzeichen für die Produktgruppe aus.
6.		Wenn kein geeignetes Bildzeichen vorhanden ist, wählen Sie die Schaltfläche 'USB'.
7.		Wählen Sie den Ordner aus, in dem Sie Ihre Bilder abgespeichert haben.
8.		Wählen Sie die Schaltfläche 'Ordner auswählen'.
9.		Wählen Sie das gewünschte Bildzeichen aus.
10.		Bestätigen Sie die Auswahl.

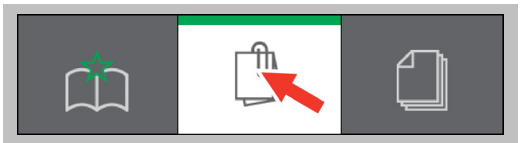
Resultat: Die neue Produktgruppe ist erstellt.

Weitere Schritte:

- Garprofile in Produktgruppe hinzufügen, siehe Seite 94

5.5.7 Garprofile in Produktgruppe hinzufügen

Garprofile in Produktgruppe hinzufügen

1.		Wählen Sie auf der Seite 'Kochbuch' die Schaltfläche 'Produktgruppen'.
2.		Wählen Sie auf der Seite 'Produktgruppen' die Schaltfläche der Produktgruppe.
3.		Wählen Sie auf der Seite der Produktgruppe die Schaltfläche 'Produktgruppen bearbeiten'.
4.		Wählen Sie auf der Seite 'Produktgruppen bearbeiten' die gewünschten Garprofile.
5.		Bestätigen Sie die Auswahl.
		Resultat: Die Garprofile sind der Produktgruppe hinzugefügt.

6 easyRecipe für +3/mini

Zweck dieses Kapitels

In diesem Kapitel geben wir Ihnen Informationen über das Programm easyRecipe.

Inhalt

Dieses Kapitel enthält folgende Themen:

	Seite
Allgemeines	96
Der Aufbau des Programms	98
So arbeiten Sie mit easyRecipe!	120

6.1 Allgemeines

Zweck dieses Kapitels

In diesem Kapitel geben wir Ihnen Informationen zum Umgang mit dieser Bedienungs- und Installationsanleitung.

Inhalt

Dieses Kapitel enthält folgende Themen:

	Seite
Systemanforderungen	97

6.1.1 Systemanforderungen

Systemanforderung an Ihren PC

- Erforderliches Betriebssystem: WIN XP, Windows Vista- 32 bit, Windows 7 - 32 bit
- Bildschirmauflösung von mindestens 800 Pixel in der vertikalen Achse; empfehlenswert ist 1152x864 Pixel und höher
- Festplattenplatz Installation: > 250 MB freie Kapazität
- USB-Anschluss

Voraussetzungen zur Datenübertragung auf einen Heißluftdämpfer

Kontrollieren Sie, ob folgende Voraussetzungen erfüllt sind:

- USB-Stick (zum Importieren und Exportieren von Kochbüchern)
- Heißluftdämpfer mit easyTOUCH Steuerung zum Importieren und Exportieren von Kochbüchern

6.2 Der Aufbau des Programms

Das Programm easyRecipe und seine Schaltflächen

Das Programm easyRecipe wird per Tastatur bzw. Mausklick bedient.
In diesem Abschnitt erklären wir Ihnen die zu bedienenden Schaltflächen und ihre Funktionen.

Inhalt

Dieses Kapitel enthält folgende Themen:

	Seite
Die Arbeitsseiten	99
Das Kochbuch	107
Die Settings	117

6.2.1 Die Arbeitsseiten

Die Funktionen zum Kochen, Regenerieren

In diesem Abschnitt stellen wir Ihnen das Programm vor und erklären die darauf verfügbaren Funktionen.

Inhalt

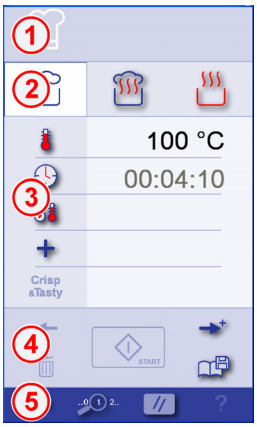
Dieser Abschnitt enthält folgende Themen:

	Seite
Der Aufbau der Arbeitsseiten	100
Die Startseite	101
Die Seite Kochen	102
Die Seite Regenerieren	105

6.2.1.1 Der Aufbau der Arbeitsseiten

Aufbau der Arbeitsseiten für die tägliche Arbeit

Die folgende Abbildung zeigt stellvertretend für alle Seiten für die tägliche Arbeit den Aufbau der Seite 'Kochen'. In den Bereichen der Seiten finden Sie folgende Funktionen:

Nr.	Bezeichnung	Funktion	Abbildung
1	Kopfbereich	Immer: ▪ Anzeige der Seite, auf der Sie sich befinden Während das Garprogramm läuft: ▪ Anzeige der verbleibenden Garzeit bzw. Regenerierzeit	
2	Grundauswahl	Auswahl des Grundgarprogramms bzw. Grundregenerierprogramms	
3	Dateneingabe	Eingabe von Temperatur, Zeit etc.	
4	Programm	Programmstart/-stopp	
	Verwaltung	Verschiedene Funktionen	
5	Navigationsbereich	▪ Seitenübergreifende Funktionen ▪ Verschiedene Funktionen	

Die seitenübergreifenden Schaltflächen und ihre Funktion

Die individuellen Schaltflächen werden für jede Seite gesondert erklärt.

Im Navigationsbereich gibt es Schaltflächen mit seitenübergreifender Bedeutung:

Schaltfläche	Bedeutung	Funktion
Navigationsbereich		
	Seite verlassen	Auf den Hauptseiten: Geht zurück zur Startseite
	Abbrechen	Auf den Eingabeseiten: Bricht die Eingabe ab

Die Seiten-Anzeigen und ihre Bedeutung

Die Seiten-Anzeigen sind die inversen Darstellungen der Schaltflächen, mit denen die betreffenden Seiten aufgerufen werden. Diese Anzeigen sind in der folgenden Tabelle nur beispielhaft und nicht vollständig dargestellt.

Die Anzeigen haben folgende Bedeutungen:

Anzeige	Bedeutung	Beschreibung
Kopfbereich		
	Seite 'Kochen'	Seite 'Kochen' ist gewählt
	Seite 'Regenerieren'	Seite 'Regenerieren' ist gewählt

6.2.1.2 Die Startseite

So sieht sie aus



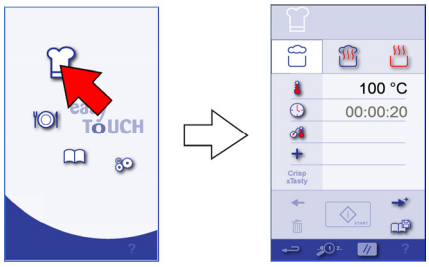
Die Schaltflächen und ihre Funktion

Die Schaltflächen auf der Startseite haben folgende Bedeutungen und Funktionen:

Schaltfläche	Bedeutung	Funktion
	Kochen	Ruft die Seite 'Kochen' auf: Eingabe der Garprogrammdaten unter Benutzung von Dampf, Heißdampf oder Heißluft
	Regenerieren	Ruft die Seite 'Regenerieren' auf Eingabe der Programmdaten zum Regenerieren
	Kochbuch	Ruft das Kochbuch auf: ▪ Garrezepte ändern ▪ Garrezepte verwalten ▪ Garrezepte starten
	Settings	Ruft die Seite 'Settings' auf

6.2.1.3 Die Seite Kochen

So kommen Sie auf die Seite 'Kochen'!



Die Schaltflächen und ihre Funktion

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

Schaltfläche	Bedeutung	Funktion
Grundauswahl		
	Dampf	Wählt das Grundgarprogramm Dampf
	Heißdampf	Wählt das Grundgarprogramm Heißdampf
	Heißluft	Wählt das Grundgarprogramm Heißluft
Dateneingabe		
	Gartemperatur	Ruft die Tastatur zur Eingabe der Gartemperatur auf
	Garzeit	Ruft die Tastatur zur Eingabe der Garzeit auf
	Kerntemperatur	Ruft die Tastatur zur Eingabe Kerntemperatur auf
	Zusatzfunktionen	Ruft die Seite 'Zusatzfunktionen Kochen' auf
	Crisp&Tasty	Ruft die Seite 'Crisp&Tasty' auf
Programm		
	Start	Schaltfläche nicht anwählbar
Verwaltung		
	Garschritt zurück (während Programmeingabe)	Geht einen Schritt des Garprogramms zurück
	Garschritt vor	Geht einen Schritt des Garprogramms vor
	Garschritt einfügen	Fügt einen weiteren Schritt nach dem letzten vorhandenen Garschritt in das Garprogramm ein
	Daten löschen (vor Garprogrammstart)	Löscht alle Daten des aktuellen Garschritts
	Garrezept speichern	Speichert das Garrezept im Kochbuch

Schaltfläche	Bedeutung	Funktion
Navigationsbereich		
	Aktueller Garschritt	Während Programmeingabe: ▪ Zeigt die Nummer des Garschritts an, dessen Daten aktuell angezeigt werden ▪ Ruft die Seite Garschrittübersicht auf. Es kann zu einem beliebigen Garschritt gewechselt werden Während Garprogramm läuft: Zeigt die Nummer des aktuell ablaufenden Garschritts an
	Daten aller Garschritte löschen	Löscht alle Daten aller eingegebenen Garschritte

Die Tastatur zur Eingabe von Gartemperatur und Kerntemperatur

Die Schaltflächen auf der Tastatur haben folgende Bedeutungen und Funktionen:

Schaltfläche	Bedeutung	Funktion
	Ziffern	Eingabe von Hunderter-, Zehner- und Einerstelle Beispiel: Eingabefolge 1 - 2 - 0 ergibt 120 °C
	Löschen	Löscht alle Eingaben
	Bestätigen	Übernimmt alle Eingaben in das Garprogramm

Die Tastatur zur Eingabe der Garzeit

Die Schaltflächen auf der Tastatur haben folgende Bedeutungen und Funktionen:

Schaltfläche	Bedeutung	Funktion
	Ziffern	Eingabe von Stunden, Minuten und Sekunden
	Löschen	Löscht alle Eingaben
	Bestätigen	Übernimmt alle Eingaben in das Garprogramm
	Dauerbetrieb	Deaktiviert die Zeitschaltuhr

Die Seite 'Zusatzfunktionen Kochen'

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

Schaltfläche	Bedeutung	Funktion
	Programmschutz	Verhindert die Unterbrechung laufender Garprogramme durch angeschlossene Energieoptimierungsanlage
	Reduzierte Lüfterdrehzahl	Vermindert die Strömungsgeschwindigkeit im Garraum
	Reduzierte Leistung	Reduziert die Stromaufnahme, z.B. zum Abbau von Leistungsspitzen. Kann die Garzeit verlängern
	ΔT-Garen	▪ Garprogramm, bei dem die Garraumtemperatur abhängig von der Kerntemperatur ansteigt ▪ Nicht möglich in Verbindung mit Grundgarprogramm Heißdampf
	ecoCooking	▪ Taktet die Heizleistung in der Fertiggarphase zur Reduzierung des Energiebedarfs ▪ Nicht möglich in Verbindung mit Grundgarprogramm Dampf
	Starzeitvorwahl	Verschiebt den Garprogrammstart auf einen definierten Zeitpunkt oder auf ein definiertes Garende

Die Seite 'Crisp&Tasty'

Die Schaltflächen auf der Seite Grad von Crisp&Tasty haben folgende Bedeutungen und Funktionen:

Schaltfläche	Bedeutung	Funktion
	Keine Entfeuchtung	
	Leichte Entfeuchtung	▪ Stufe von Crisp&Tasty; dem Garraum wird die überschüssige Feuchtigkeit entzogen ▪ Nicht möglich in Verbindung mit dem Grundgarprogramm Dämpfen
	Mittlere Entfeuchtung	
	Starke Entfeuchtung	

6.2.1.4 Die Seite Regenerieren

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	Schaltfläche nicht anwählbar
Verwaltung		
	Regenerierrezept speichern	Speichert das Regenerierrezept im Kochbuch
Navigationsbereich		
	Alle Daten löschen	Löscht alle Daten

Die Tastatur zur Eingabe von Regeneriertemperatur

Die Schaltflächen auf der Tastatur haben folgende Bedeutungen und Funktionen:

Schaltfläche	Bedeutung	Funktion
	Ziffern	Eingabe von Hunderter-, Zehner- und Einerstelle Beispiel: Eingabefolge 1 - 2 - 0 ergibt 120 °C
	Löschen	Löscht alle Eingaben
	Bestätigen	Übernimmt alle Eingaben in das Garprogramm

Die Tastatur zur Eingabe der Regenerierzeit

Die Schaltflächen auf der Tastatur haben folgende Bedeutungen und Funktionen:

Schaltfläche	Bedeutung	Funktion
	Ziffern	Eingabe von Stunden, Minuten und Sekunden
	Löschen	Löscht alle Eingaben
	Bestätigen	Übernimmt alle Eingaben in das Garprogramm
	Dauerbetrieb	Deaktiviert die Zeitschaltuhr

Die Seite 'Zusatzfunktionen Regenerieren'

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

Schaltfläche	Bedeutung	Funktion
	Programmschutz	Verhindert die Unterbrechung laufender Garprogramme durch angeschlossene Energieoptimierungsanlage
	Reduzierte Lüfterdrehzahl	Vermindert die Strömungsgeschwindigkeit im Garraum
	Starzeitvorwahl	Verschiebt den Garprogrammstart auf einen definierten Zeitpunkt oder auf ein definiertes Garende

6.2.2 Das Kochbuch

Das Kochbuch

In diesem Abschnitt stellen wir Ihnen die Kochbuch-Seiten des Programms easyRecipe vor und erklären die darauf jeweils verfügbaren Funktionen.

Inhalt

Dieser Abschnitt enthält folgende Themen:

	Seite
Der Aufbau der Kochbuchseiten	108
Die Seite Favoriten	110
Die Seite Garrezeptgruppen	112
Die Seite Garrezepte	115

6.2.2.1 Der Aufbau der Kochbuchseiten

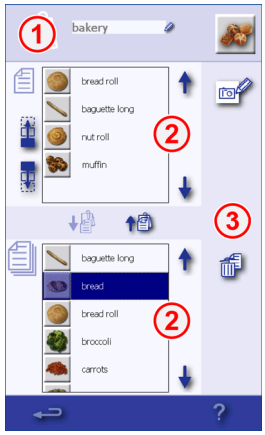
Aufbau der Hauptseiten im Kochbuch

Die folgende Abbildung zeigt stellvertretend für die 3 Haupt-Seiten des Kochbuchs den Aufbau der Seite 'Garrezeptgruppen'. In den Bereichen der Seiten finden Sie folgende Funktionen:

Nr.	Bezeichnung	Funktion	Abbildung
1	Kopfbereich	Anzeige der Seite, auf der Sie sich befinden	
2	Grundauswahl	Auswahl des Kochbuch-Bereichs	
3	Auswahl	Auswahl von Garrezept oder Garrezeptgruppe	
4	Verwaltung	▪ Zugang zur nächsten Unterseite ▪ Scrollfunktionen	
5	Navigationsbe-reich	Seitenübergreifende Funktionen-	

Aufbau der Unterseiten im Kochbuch

Die folgende Abbildung zeigt stellvertretend für die Unterseiten des Kochbuchs den Aufbau der Seite 'Garrezeptgruppen bearbeiten'. In den Bereichen der Seiten finden Sie folgende Funktionen:

Nr.	Bezeichnung	Funktion	Abbildung
1	Kopfbereich	▪ Anzeige der Seite, auf der Sie sich befinden ▪ Eingabefeld für Namen ▪ Bildanzeige Garrezept oder Garrezeptgruppe	
2	Auswahlfelder	▪ Garrezepte ▪ Garrezeptgruppe	
3	Funktionen	▪ Zugang zu nächsten Unterseiten ▪ Zuordnungsfunktionen ▪ Sortierfunktionen ▪ Löschfunktionen ▪ Scrollfunktionen	

Die seitenübergreifenden Schaltflächen und ihre Funktion

Die individuellen Schaltflächen werden für jede Seite gesondert erklärt.

Im Navigationsbereich gibt es Schaltflächen mit seitenübergreifender Bedeutung:

Schaltfläche	Bedeutung	Funktion
Navigationsbereich		
	Seite verlassen	▪ Auf den Hauptseiten: Geht zurück zur Startseite ▪ Auf den Unterseiten: Abbruch des Vorgangs
	Bestätigen	Auf Popup-Seiten
	Abbrechen	Auf Popup-Seiten

Die Seiten-Anzeigen und ihre Bedeutung

Die Seiten-Anzeigen sind die inversen Darstellungen der Schaltflächen, mit denen die betreffenden Seiten aufgerufen werden. Diese Anzeigen sind in der folgenden Tabelle nur beispielhaft und nicht vollständig dargestellt.

Die Anzeigen haben folgende Bedeutungen:

Anzeige	Bedeutung	Beschreibung
Seiten		
	Kochbuch	▪ Seite 'Favoriten' ist gewählt ▪ Seite 'Garrezeptgruppen' ist gewählt ▪ Seite 'Garrezepte' ist gewählt
	Garrezeptgruppe	▪ Seite 'Favoriten bearbeiten' ist gewählt ▪ Seite 'Garrezeptgruppen verwalten' ist gewählt ▪ Seite 'Garrezeptgruppe bearbeiten' ist gewählt ▪ Seite 'Bilder verwalten' ist gewählt
	Seite 'Garrezeptgruppe anlegen'	Seite 'Garrezeptgruppe anlegen' ist gewählt
	Garrezepte	▪ Seite 'Garrezepte verwalten' ist gewählt ▪ Seite 'Bilder verwalten' ist gewählt
Auswahlfelder		
	Garrezepte in einer Garrezept-gruppe	▪ Garrezepte in den Favoriten ▪ Garrezepte in einer Garrezeptgruppe
	Alle Garrezepte	Alle verfügbaren Garrezepte
	Alle Garrezeptgruppen	Alle verfügbaren Garrezeptgruppen

6.2.2.2 Die Seite Favoriten

So kommen Sie auf die Seite 'Favoriten'



Die Schaltflächen und ihre Funktion

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

Schaltfläche	Bedeutung	Funktion
Grundauswahl		
	Favoriten	Zeigt alle Garrezept-Favoriten zur Auswahl an
	Garrezeptgruppen	Ruft die Seite 'Garrezeptgruppen' auf
	Alle Garrezepte	Ruft die Seite 'Garrezepte' auf
Auswahlbeispiele		
	Breze	Auswahl Garrezept Breze
Verwaltung		
	Nach oben	Scrollt nach oben
	Nach unten	Scrollt nach unten
	Favoriten bearbeiten	Ruft die Seite 'Favoriten bearbeiten' auf

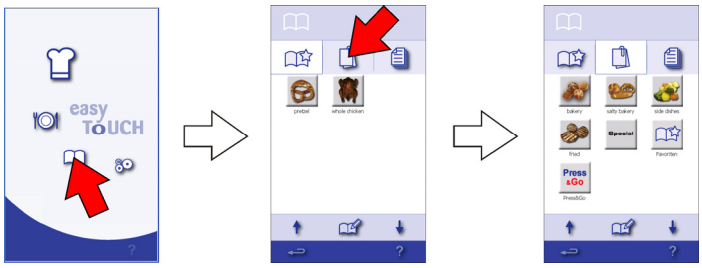
Die Seite 'Favoriten bearbeiten'

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

Schaltfläche	Bedeutung	Funktion
Grundauswahl		
	Textfeld	▪ Anzeige des Garrezeptgruppennamens Favoriten ▪ Kann nicht geändert werden
	Garrezept nach oben verschieben	Verschiebt das markierte Garrezept in der Favoritenliste nach oben
	Garrezept nach unten verschieben	Verschiebt das markierte Garrezept in der Favoritenliste nach unten
	Nach oben	Scrollt nach oben
	Nach unten	Scrollt nach unten
	Entfernen	Entfernt markiertes Garrezept aus Favoritenliste
	Einfügen	Fügt markiertes Garrezept in die Favoritenliste ein
	Löschen	Löscht markiertes Garrezept aus dem System
	Bild ändern	Ist auf der Seite 'Favoriten bearbeiten' ohne Funktion

6.2.2.3 Die Seite Garrezeptgruppen

So kommen Sie auf die Seite 'Garrezeptgruppen'



Die Schaltflächen und ihre Funktion

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

Schaltfläche	Bedeutung	Funktion
Grundauswahl		
	Favoriten	Ruft die Seite 'Favoriten' auf
	Garrezeptgruppen	Zeigt alle Garrezeptgruppen zur Auswahl an
	Alle Garrezepte	Ruft die Seite 'Garrezepte' auf
Auswahlbeispiele		
	Backwaren	Auswahl Garrezeptgruppe Backwaren
Verwaltung		
	Nach oben	Scrollt nach oben
	Nach unten	Scrollt nach unten
	Garrezeptgruppen verwalten	Ruft die Seite 'Garrezeptgruppen verwalten' auf

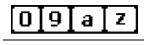
Die Seite 'Garrezeptgruppen verwalten'

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

Schaltfläche	Bedeutung	Funktion
Grundauswahl		
	Garrezeptgruppe nach oben verschieben	Verschiebt die markierte Garrezeptgruppe in der Liste nach oben
	Garrezeptgruppe nach unten verschieben	Verschiebt die markierte Garrezeptgruppe in der Liste nach unten
	Nach oben	Scrollt nach oben
	Nach unten	Scrollt nach unten
	Garrezeptgruppe anlegen	Ruft die Seite 'Garrezeptgruppe anlegen' auf
	Garrezeptgruppe bearbeiten	Ruft die Seite 'Garrezeptgruppe bearbeiten' auf
	Löschen	Löscht markierte Garrezeptgruppe

Die Seite 'Garrezeptgruppe anlegen'

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

Schaltfläche	Bedeutung	Funktion
Grundauswahl		
	Tastatur	Eingabe des Garrezeptgruppennamens über die Tastatur
	Bild ändern	Öffnet die Seite 'Bilder verwalten'
	Bestätigen	Speichert die Eingabe und schließt die Seite

Die Seite 'Garrezeptgruppe bearbeiten'

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

Schaltfläche	Bedeutung	Funktion
Grundauswahl		
	Text bearbeiten	Ruft die Tastatur zur Texteingabe auf
	Garrezeptgruppe nach oben verschieben	Verschiebt die markierte Garrezeptgruppe in der Liste nach oben
	Garrezeptgruppe nach unten verschieben	Verschiebt die markierte Garrezeptgruppe in der Liste nach unten
	Entfernen	Entfernt markiertes Garrezept aus Favoritenliste
	Einfügen	Fügt markiertes Garrezept in die Favoritenliste ein
	Nach oben	Scrollt nach oben
	Nach unten	Scrollt nach unten
	Bilder verwalten	Ruft die Seite 'Bilder verwalten' auf
	Löschen	Löscht markiertes Garrezept

Die Seite 'Bilder verwalten'

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

Schaltfläche	Bedeutung	Funktion
Grundauswahl		
	Nach oben	Scrollt nach oben
	Nach unten	Scrollt nach unten
	Ordner (intern)	Öffnet interne Bilderquelle
	USB (externe Bilder einfügen)	Über diesen Button lassen sich externe Bilddateien von Festplatte, tragbaren Speichermedien oder Netzwerk importieren
	Bestätigen	Speichert die Eingabe und schließt die Seite

6.2.2.4 Die Seite Garrezepte

So kommen Sie auf die Seite 'Garrezepte'



Die Schaltflächen und ihre Funktion

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

Schaltfläche	Bedeutung	Funktion
Grundauswahl		
	Favoriten	Ruft die Seite 'Favoriten' auf
	Garrezeptgruppen	Ruft die Seite 'Garrezeptgruppen' auf
	Alle Garrezepte	Zeigt alle Garrezepte zur Auswahl an
Auswahlbeispiele		
	Brötchen	Auswahl Garrezept Brötchen
Verwaltung		
	Nach oben	Scrollt nach oben
	Nach unten	Scrollt nach unten
	Garrezepte verwalten	Ruft die Seite 'Garrezepte verwalten' auf

Die Seite 'Garrezepte verwalten'

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

Schaltfläche	Bedeutung	Funktion
Grundauswahl		
	Text bearbeiten	Ruft die Tastatur zur Texteingabe auf
	Nach oben	Scrollt nach oben
	Nach unten	Scrollt nach unten
	Bilder verwalten	Ruft die Seite 'Bilder verwalten' auf
	Löschen	Löscht markiertes Garrezept aus dem System

Die Seite 'Bilder verwalten'

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

Schaltfläche	Bedeutung	Funktion
Grundauswahl		
	Nach oben	Scrollt nach oben
	Nach unten	Scrollt nach unten
	Ordner (intern)	Öffnet interne Bilderquelle
	USB (externe Bilder einfügen)	Über diesen Button lassen sich externe Bilddateien von Festplatte, tragbaren Speichermedien oder Netzwerk importieren
	Bestätigen	Speichert die Eingabe und schließt die Seite

6.2.3 Die Settings

Die Settings

In diesem Abschnitt stellen wir Ihnen die Seiten des Programms easyRecipe vor, auf denen Sie die Settings vornehmen können und erklären die darauf jeweils verfügbaren Funktionen.

Inhalt

Dieser Abschnitt enthält folgende Themen:

	Seite
Die Seite Settings	118
Die Seite Import/Export	119

6.2.3.1 Die Seite Settings

So kommen Sie auf die Seite 'Settings'!



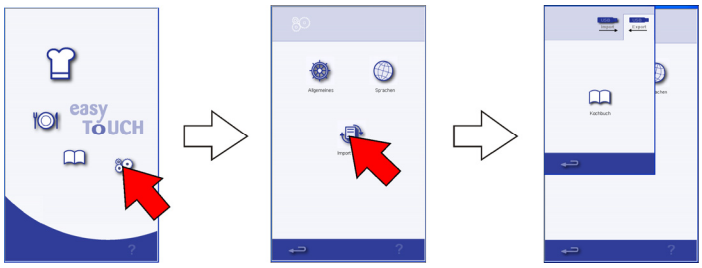
Die Schaltflächen und ihre Funktion

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

Schaltfläche	Bedeutung	Funktion
Grundauswahl		
	Allgemeines	Ruft das Menü 'Allgemeines' auf: Celsius- / Fahrenheittemperatur einstellen
	Sprachen	Ruft das Menü 'Sprachen' auf: ▪ Ändern der Sprache der Bedienoberfläche ▪ Auswählen des Kochbuchs in gewünschter Sprache
	Import / Export	Ruft die Seite 'Import/Export' auf: Import und Export von Daten

6.2.3.2 Die Seite Import/Export

So kommen Sie auf die Seite 'Import/Export'!



Die Schaltflächen und ihre Funktion

Die Schaltflächen auf der Seite 'Import/Export' haben folgende Bedeutungen und Funktionen:

Schaltfläche	Bedeutung	Funktion
	Import	Auswahl der Registerkarte 'Import': Übertragen von Daten von der Festplatte, Netzwerk, tragbaren Speichermedien (beispielsweise USB-Stick oder SD-Karte) in das Programm
	Export	Auswahl der Registerkarte 'Export': Übertragen der Rezeptdaten auf die Festplatte, ins Netzwerk oder auf tragbare Speichermedien (beispielsweise USB-Stick oder SD-Karte)

Die Registerkarte Import

Die Registerkarte 'Import' enthält folgende Funktionen:

Schaltfläche	Bedeutung	Funktion
	Kochbuch	Das Kochbuch wird importiert

Die Registerkarte Export

Die Registerkarte 'Export' enthält folgende Funktionen:

Schaltfläche	Bedeutung	Funktion
	Kochbuch	Das Kochbuch wird exportiert, um in weitere Geräte importiert werden zu können

6.3 So arbeiten Sie mit easyRecipe!

Grundlegende Bedienung der Arbeitsseiten

In diesem Kapitel finden Sie die Schritt-für-Schritt-Anleitungen für die wesentlichen Tätigkeiten mit Garrezepten im Programm easyRecipe. Die in dem Programm erstellten Garrezepte können Sie mittels tragbarer Speichermedien auf den Heißluftdämpfer aufspielen.

Inhalt

Dieses Kapitel enthält folgende Themen:

	Seite
Mit Garrezepten arbeiten	121
Mit Garrezeptgruppen arbeiten	132

6.3.1 Mit Garrezepten arbeiten

Garrezepte

In diesem Abschnitt zeigen wir Ihnen, wie Sie im Kochbuch Garrezepte anlegen, verändern und verwalten können.

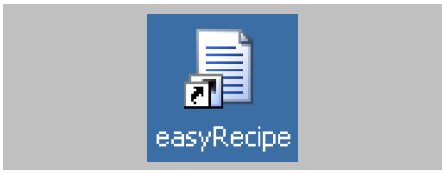
Inhalt

Dieser Abschnitt enthält folgende Themen:

	Seite
Starten des Programms	122
Garprogramm eingeben	123
Garprogramm Delta-T eingeben	124
Regenerierprogramm eingeben	125
Garrezept aus dem Kochbuch aufrufen	126
Garrezept anlegen	128
Name und Bild eines Garrezepts ändern	129
Garrezept aus dem Kochbuch löschen	130
Garrezept unter Favoriten ablegen / entfernen	131

6.3.1.1 Starten des Programms

Starten des Programms

1. 

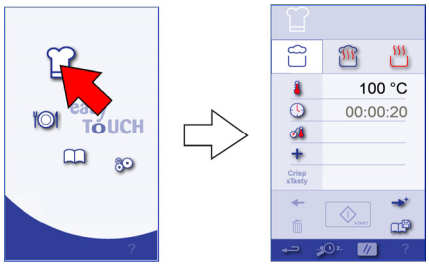
Klicken Sie am Desktop auf die Schaltfläche "easyRecipe"
Resultat:
Das Programm easyRecipe wird gestartet.

Starten des Programms (alternativ)

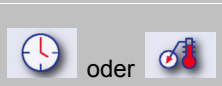
1. Klicken Sie am Desktop auf die Schaltfläche "Start".
2. Gehen Sie auf "Alle Programme".
3. Klicken Sie auf "easyRecipe"
Resultat:
Das Programm easyRecipe wird gestartet.

6.3.1.2 Garprogramm eingeben

So kommen Sie auf die Seite 'Kochen'!

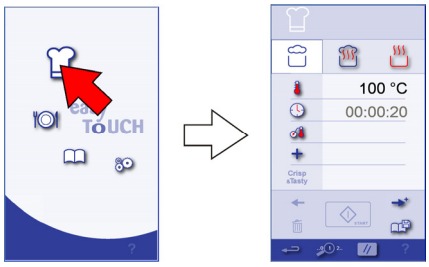


Garprogramm eingeben

1.	 oder oder	Wählen Sie ein Grundgarprogramm.
2.		Geben Sie die Gartemperatur ein.
3.	 oder	Geben Sie die Abschaltkriterien vor: ▪ Garzeit oder ▪ Kerntemperatur
4.		Wählen Sie die Seite 'Zusatzfunktionen Kochen'.
5.		Wählen Sie je nach Bedarf eine der folgenden Zusatzfunktionen: ▪ Programmschutz ▪ Reduzierte Lüfterdrehzahl ▪ Reduzierte Leistung ▪ Startzeit-Vorwahl ▪ ecoCooking Zum ΔT-Garen folgen Sie der Anleitung Garprogramm Delta-T eingeben.
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 Garschritt war.
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.

6.3.1.3 Garprogramm Delta-T eingeben

So kommen Sie auf die Seite 'Kochen'!



Voraussetzungen

Kontrollieren Sie, ob folgende Voraussetzungen erfüllt sind:

- Ihr Heißluftdämpfer ist mit einem Kerntemperaturfühler ausgestattet.

Vorgehen

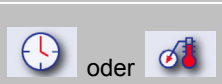
1.	 oder	Wählen Sie eines der Grundgarprogramme Dampf oder Heißluft.
2.		Wählen Sie die Seite 'Zusatzfunktionen Kochen'.
3.	  oder 	Wählen Sie ΔT-Garen. **Resultat:** Sie befinden sich jetzt im ΔT-Modus, angezeigt durch:
4.		Geben Sie die Δ-Temperatur ein.
5.		Geben Sie die End-Kerntemperatur ein. **Resultat:** Ihr Garprogramm ist nun fertig eingegeben, wenn es nur aus einem Garschritt bestehen soll bzw. dies der letzte Garschritt war.
6.		Wenn Sie diesem Garprogramm einen weiteren Garschritt hinzufügen wollen, fahren Sie fort mit Schritt 7.
7.		Fügen Sie einen Garschritt hinzu.
8.		Wiederholen Sie die Schritte 1 bis 6. Sie können die Seite Garschrittübersicht aufrufen mit:

6.3.1.4 Regenerierprogramm eingeben

So kommen Sie auf die Seite 'Regenerieren'!



Regenerierprogramm eingeben

1.	 oder oder	Wählen Sie ein Grund-Regenerierprogramm.
2.		Geben Sie die Regeneriertemperatur ein.
3.	 oder	Geben Sie die Abschaltkriterien vor: ▪ Regenerierzeit oder ▪ Kerntemperatur
4.		Wählen Sie die Seite 'Zusatzfunktionen Regenerieren'.
5.		Wählen Sie je nach Bedarf die Zusatzfunktion: ▪ Programmschutz ▪ reduzierte Lüfterdrehzahl ▪ Starzeitvorwahl **Resultat:** Ihr Regenerierprogramm ist nun fertig eingegeben.

6.3.1.5 Garrezept aus dem Kochbuch aufrufen

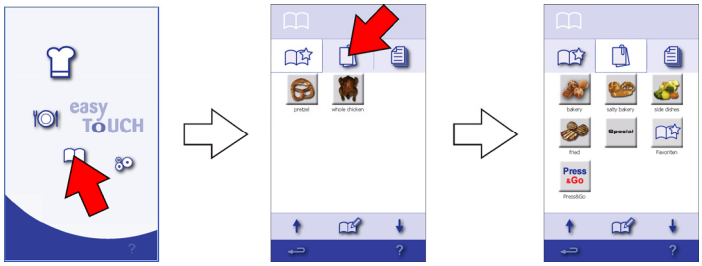
So kommen Sie auf die Seite 'Favoriten'



Garrezept aus Favoriten aufrufen

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.

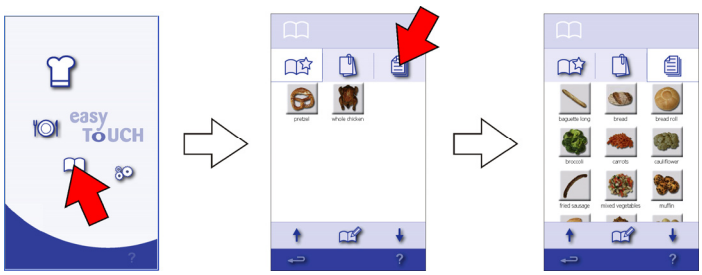
So kommen Sie auf die Seite 'Garrezeptgruppen'



Garrezept aus Garrezeptgruppe aufrufen

1.		Wählen Sie die gewünschte Garrezeptgruppe, z.B. Backwaren.
2.		Wählen Sie das gewünschte Garrezept, z.B. Brötchen. **Resultat:** ▪ Die Garrezeptdaten werden angezeigt. ▪ Das Garrezept kann gestartet werden.
3.		Wenn nötig, können Sie beim Auswählen der Garrezeptgruppe und des Garrezepts nach oben und unten scrollen.

So kommen Sie auf die Seite 'Garrezepte'



Garrezept aus den abgelegten Garrezepten aufrufen

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.

Ihr Garrezept nicht gefunden?

Wenn Sie das gewünschte Garrezept nicht im Kochbuch gefunden haben, kann es daran liegen, dass das richtige Kochbuch noch nicht importiert ist. Importieren Sie das Kochbuch oder sprechen Sie Ihren Systemadministrator an.

6.3.1.6 Garrezept anlegen

Garrezept anlegen

1.		Geben Sie ein Garprogramm ein. Benutzen Sie dazu die Seite 'Kochen'.
2.		Speichern Sie das Programm als Garrezept.
3.		Geben Sie dem Garrezept einen Namen.
4.		Weisen Sie dem Garrezept ein Bild zu.
5.		Bestätigen Sie Namen und Bild.

Regenerierrezept anlegen

1.		Geben Sie ein Regenerierprogramm ein. Benutzen Sie dazu die Seite 'Regenerieren'.
2.		Speichern Sie das Programm als Regenerierrezept.
3.		Geben Sie dem Regenerierrezept einen Namen.
4.		Weisen Sie dem Regenerierrezept ein Bild zu.
5.		Bestätigen Sie Namen und Bild.

6.3.1.7 Name und Bild eines Garrezepts ändern

So kommen Sie auf die Seite 'Garrezepte'



Name und Bild eines Garrezepts ändern

1.		Rufen Sie die Seite 'Garrezepte verwalten' auf.
2.		Wählen Sie das Garrezept aus, dessen Namen und Bild Sie ändern möchten.
3.		Rufen Sie die Tastatur auf.
4.		Geben Sie den Namen über die Tastatur ein.
5.		Bestätigen Sie die Eingabe. Sie können die Tastatur mit Esc wegschalten.
6.		Rufen Sie die Seite 'Bilder verwalten' auf.
7.	 oder	Wählen Sie die Bilderquelle: internes Bild oder externes Bild vom Dateisystem
8.		Wählen Sie ein Bild aus.
9.		Bestätigen Sie die Auswahl.

6.3.1.8 Garrezept aus dem Kochbuch löschen

So kommen Sie auf die Seite 'Garrezepte'



Garrezept aus dem Kochbuch löschen

1.		Rufen Sie die Seite 'Garrezepte verwalten' auf.
2.		Wählen Sie das Garrezept aus, das Sie aus dem Kochbuch löschen möchten.
3.		Löschen Sie das Garrezept aus dem Kochbuch.
4.		Bestätigen Sie das Löschen.

6.3.1.9 Garrezept unter Favoriten ablegen / entfernen

So kommen Sie auf die Seite 'Favoriten'



Garrezept unter Favoriten ablegen

1.		Rufen Sie die Seite 'Favoriten verwalten' auf.
2.		Wählen Sie das Garrezept aus, das Sie den Favoriten hinzufügen möchten.
3.		Fügen Sie das Garrezept den Favoriten hinzu.
4.		Ändern Sie ggf. die Reihenfolge innerhalb der Favoriten.

Garrezept aus Favoriten entfernen

1.		Rufen Sie die Seite 'Favoriten verwalten' auf.
2.		Wählen Sie das Garrezept aus, das Sie aus den Favoriten entfernen möchten.
3.		Entfernen Sie das Garrezept aus den Favoriten.

Garrezept aus dem Kochbuch löschen

1.		Rufen Sie die Seite 'Favoriten verwalten' auf.
2.		Wählen Sie das Garrezept aus, das Sie aus dem Kochbuch löschen möchten.
3.		Löschen Sie das Garrezept aus dem Kochbuch.
4.		Bestätigen Sie das Löschen.

6.3.2 Mit Garrezeptgruppen arbeiten

Garrezeptgruppen

In diesem Abschnitt zeigen wir Ihnen, wie Sie im Kochbuch Garrezeptgruppen anlegen, verändern und verwalten können.

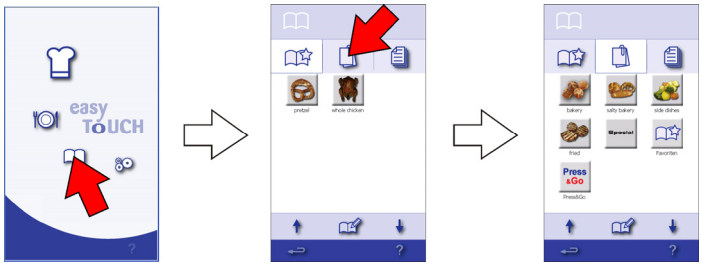
Inhalt

Dieser Abschnitt enthält folgende Themen:

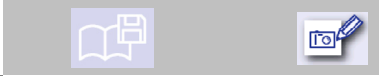
	Seite
Neue Garrezeptgruppe anlegen	133
Name und Bild einer Garrezeptgruppe ändern	134
Garrezept in Garrezeptgruppe ablegen / entfernen	135
Garrezeptgruppe löschen	136

6.3.2.1 Neue Garrezeptgruppe anlegen

So kommen Sie auf die Seite 'Garrezeptgruppen'

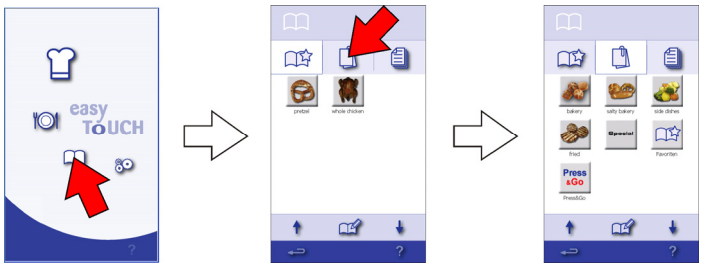


Neue Garrezeptgruppe anlegen

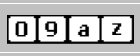
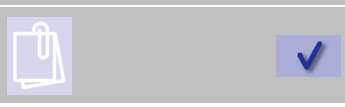
1.		Rufen Sie die Seite Garrezeptgruppe verwalten auf.
2.		Rufen Sie die Seite 'Garrezeptgruppe anlegen' auf.
3.		Geben Sie der Garrezeptgruppe einen Namen.
4.		Weisen Sie der Garrezeptgruppe ein Bild zu.
5.		Bestätigen Sie Namen und Bild.

6.3.2.2 Name und Bild einer Garrezeptgruppe ändern

So kommen Sie auf die Seite 'Garrezeptgruppen'

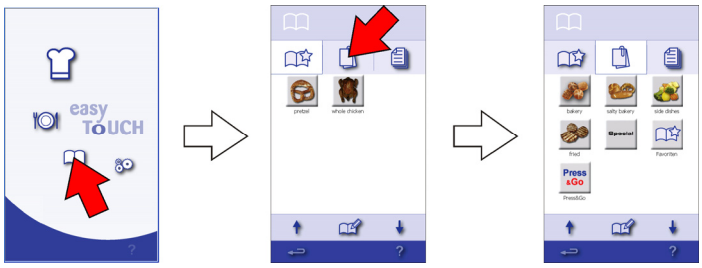


Name und Bild einer Garrezeptgruppe ändern

1.		Rufen Sie die Seite Garrezeptgruppe verwalten auf.
2.		Wählen Sie die Garrezeptgruppe aus, deren Namen und Bild Sie ändern möchten.
3.		Rufen Sie die Seite 'Garrezeptgruppe bearbeiten' auf.
4.		Rufen Sie die Tastatur auf.
5.		Geben Sie den Namen über die Tastatur ein.
6.		Bestätigen Sie die Eingabe. Sie können die Tastatur mit Esc wegschalten.
7.		Rufen Sie die Seite 'Bilder verwalten' auf.
8.	 oder	Wählen Sie die Bilderquelle: internes Bild oder externes Bild aus dem Dateisystem.
9.		Wählen Sie ein Bild aus.
10.		Bestätigen Sie die Auswahl.

6.3.2.3 Garrezept in Garrezeptgruppe ablegen / entfernen

So kommen Sie auf die Seite 'Garrezeptgruppen'



Garrezept in Garrezeptgruppe ablegen

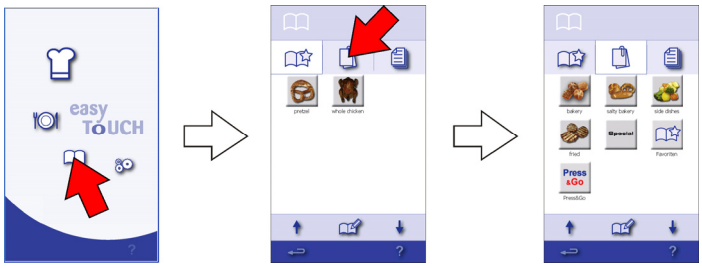
1.		Rufen Sie die Seite 'Garrezeptgruppe verwalten' auf.
2.		Wählen Sie die Garrezeptgruppe aus, der Sie ein Garrezept hinzufügen möchten.
3.		Rufen Sie die Seite 'Garrezeptgruppe bearbeiten' auf.
4.		Wählen Sie das Garrezept aus, das Sie der Garrezeptgruppe hinzufügen möchten.
5.		Fügen Sie das Garrezept der Garrezeptgruppe hinzu.
6.		Ändern Sie ggf. die Reihenfolge innerhalb der Garrezeptgruppe.

Garrezept aus dem Kochbuch löschen

1.		Rufen Sie die Seite 'Garrezeptgruppe verwalten' auf.
2.		Wählen Sie das Garrezept aus, das Sie aus dem Kochbuch löschen möchten.
3.		Löschen Sie das Garrezept aus dem Kochbuch.
4.		Bestätigen Sie das Löschen.

6.3.2.4 Garrezeptgruppe löschen

So kommen Sie auf die Seite 'Garrezeptgruppen'



Garrezeptgruppe löschen

1.		Rufen Sie die Seite 'Garrezeptgruppe verwalten' auf.
2.		Wählen Sie die Garrezeptgruppe aus, die Sie löschen möchten.
3.		Löschen Sie die Garrezeptgruppe.
4.		Bestätigen Sie das Löschen.

7 ConvoControl für +3/mini

Zweck dieses Kapitels

In diesem Kapitel geben wir Ihnen Informationen über das Programm ConvoControl.

Inhalt

Dieses Kapitel enthält folgende Themen:

	Seite
Allgemeines	138
Softwareinstallation und Verbindungen	140
Gerätekonfiguration	155
Programmübersicht	162
Bedienung	167
Fehleranalyse und Fehlerbehebung	182

7.1 Allgemeines

Zweck dieses Kapitels

In diesem Kapitel geben wir Ihnen Informationen zum Umgang mit dieser Bedienungs- und Installationsanleitung.

Inhalt

Dieses Kapitel enthält folgende Themen:

	Seite
Systemanforderungen	139

7.1.1 Systemanforderungen

Ansteuerbare Heißluftdämpfer und Schockkühler

Bei folgenden Geräten können Sie mit der CONVOControl Software eine Aufzeichnung und Dokumentation der Gar- bzw. Kühlprozesse durchführen.

- CONVOTHERM Heißluftdämpfer
  - OEB, OES, OGB, OGS, OSC, OSP, OSG
  - Nicht für Heißluftdämpfer mit easyTOUCH-Steuerung
- Schockkühler Tecnomac
  - T5, T14, T20, T30, T40, T50, MT
- CONVOChill Schockkühler
  - C5/14, C5/20, C14/40, C14/65, C14.20/70, C30/110, C30/140, C20.10/80, C20.10/110, C12.20/80, C12.20/110, C30/100, C30/140, C30/110, C30/140, C40/150, C40/200

Systemanforderung an Ihren PC

- Erforderliches Betriebssystem: WIN 7/Vista/XP/2K/2003 Server
- 1 freier COM-Port, falls RS232 oder RS485 als Verbindungsart ausgewählt wird
- (2 COM-Ports am PC, wenn Heißluftdämpfer und Schockkühler über RS485 angeschlossen werden)
- Freier USB-Port, falls als Verbindungsart USB gewählt wurde
- Netzwerkanschluss (RJ45, WLAN), falls als Verbindungsart Ethernet gewählt wurde

Systemanforderung an die Umgebung (Peripherie)

Je nach Installation sind folgende Hardwarekomponenten erforderlich:

- Serielles Datenübertragungskabel für RS232
- geschirmtes, 2-adriges Kabel für RS485
- USB-Kabel A-B
- Patch-Kabel für Ethernet (mit RJ45-Stecker)
- Ggf. Kommunikationsmodul, RS232-RS485-Konverter, USB-RS232-Konverter, Switches

Systemanforderung an die Heißluftdämpfer und Schockkühler

- Für eine Installation mit USB, Ethernet und RS485 benötigen Sie bei Heißluftdämpfern geräteseitig je ein Kommunikationsmodul.
- Für eine Netzwerkinstallation (RS485) mit Schockkühlern benötigen Sie geräteseitig je ein Kommunikationsmodul.

7.2 Softwareinstallation und Verbindungen

Zweck dieses Kapitels

In diesem Kapitel geben wir Ihnen Informationen über die Vorbereitung der Geräte, die möglichen Verbindungen und die Softwareinstallation.

Inhalt

Dieses Kapitel enthält folgende Themen:

	Seite
Heißluftdämpfer und Schockkühler vorbereiten	141
Verbindungen zur Datenübertragung	146

7.2.1 Heißluftdämpfer und Schockkühler vorbereiten

Zweck dieses Abschnitts

Dieser Abschnitt wendet sich **ausschließlich** an einen geschulten Installateur mit Elektro-Fachausbildung.

In diesem Abschnitt zeigen wir Ihnen, wie Sie Ihren Heißluftdämpfer und Ihren Schockkühler vorbereiten. Um mit CONVOControl arbeiten zu können, müssen Sie den Heißluftdämpfer oder den Schockkühler in ein Netzwerk aufnehmen oder direkt mit einem geeigneten Kabel mit einem PC verbinden.

Inhalt

Dieser Abschnitt enthält folgende Themen:

	Seite
Heißluftdämpfer vorbereiten	142
Kommunikationsmodul vorbereiten und einbauen	144
Schockkühler vorbereiten	145

7.2.1.1 Heißluftdämpfer vorbereiten

Stromführende Teile

⚠GEFAHR

Gefahr von Stromschlag durch stromführende Teile

Nach Öffnen der Abdeckung kann Berühren der stromführenden Teile zum Stromschlag führen.

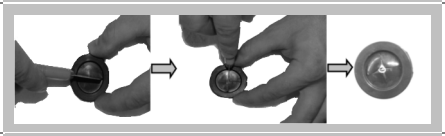
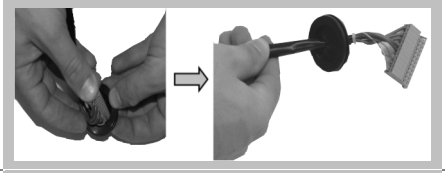
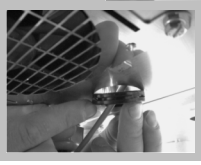
- ▷ Arbeiten an der Elektrik nur durch eine Elektrofachkraft eines autorisierten Kundendiensts.
- ▷ Schalten Sie das Gerät vor Abnehmen der Abdeckung spannungsfrei.
- ▷ Sichern Sie das Gerät gegen Wiedereinschalten.
- ▷ Stellen Sie die Spannungsfreiheit fest.

1.		Gehen Sie je nach Geräteausführung vor:
1.1	 	**Sichtschrauben** Lösen Sie die seitlichen Schnellverschlüsse.
1.2		**Zentralschraube** Lösen Sie die Sechskantschraube SW 8 an der Unterseite Ihres Geräts.
2.		Drücken Sie die Seitenwand nach oben.
3.	 	Ziehen Sie die Seitenwand an der Unterkante heraus. Nehmen Sie die Seitenwand ab und stellen Sie diese beiseite. **Vorsicht:** Schnittverletzung. Tragen Sie Schutzhandschuhe.

Frontplatte lösen und abnehmen

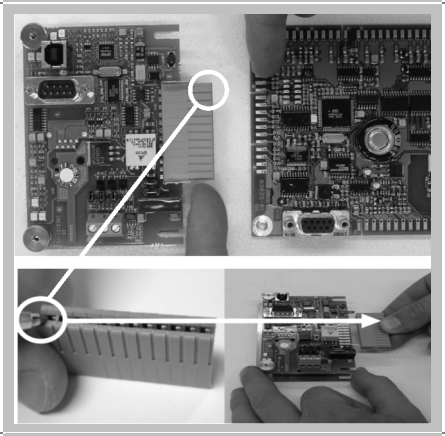
1.	 	Drehen Sie die Innensechskantschraube SW 5 bis zum Anschlag heraus und drücken Sie diese dann bis zum Anschlag nach unten.
2.	 	Nehmen Sie die Frontplatte mit einem leichten Druck nach vorne heraus und stellen Sie diese am Boden ab. **Achtung:** Die Frontplatte mit der zweiten Hand von vorne abstützen und somit gegen Herunterfallen sichern.

Blindstopfen für Kabeldurchführung vorbereiten

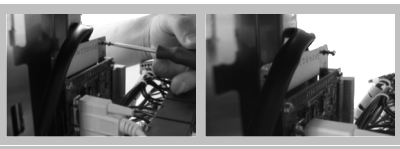
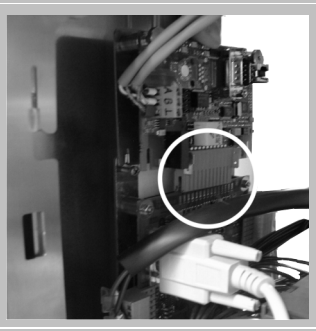
1.	 	Entfernen Sie den Blindstopfen für die Kabeldurchführung, der sich an der Unterseite des Gerätes befindet.
2.		Schneiden Sie den Stopfen für die Kabeldurchführung ein.
3.	(Beispiel RS232) 	Führen Sie das Kabel durch den Stopfen. **Hinweis:** Der Kabeltyp hängt von der Installationsart ab. Siehe Kapitel *"Verbindungen zur Datenübertragung"* auf Seite 146.
4.	  	Setzen Sie das Kabel mit dem Stopfen in den Geräteboden ein.

7.2.1.2 Kommunikationsmodul vorbereiten und einbauen

Vorbereitung des Kommunikationsmoduls für RS485, USB und Ethernet

1.		Verschrauben Sie das Kommunikationsmodul mittels Abstandshülsen und Rändelschrauben mit der beiliegenden Metallplatte.
2.		Stecken Sie den Verbindungsstecker auf das Kommunikationsmodul. **Hinweis:** Achten Sie auf die Codierung des Steckers!
3.		Weitere Informationen ▪ *Verbindung über RS232* auf Seite 147 ▪ *Verbindung über USB* auf Seite 148 ▪ *Verbindung über RS485* auf Seite 149 ▪ *Verbindung über Ethernet* auf Seite 151

Befestigung des Kommunikationsmoduls am Steuermodul

1.		Schrauben Sie die Befestigungsschrauben an der Basisplatte des Steuermoduls zur Hälfte ein.
2.		Schließen Sie das entsprechende Kommunikationskabel an der gewünschten Schnittstelle am Kommunikationsmodul an. Weitere Informationen ▪ *Verbindung über RS232* auf Seite 147 ▪ *Verbindung über USB* auf Seite 148 ▪ *Verbindung über RS485* auf Seite 149 ▪ *Verbindung über Ethernet* auf Seite 151
3.		Stecken Sie das Kommunikationsmodul auf das Steuermodul (Port X18) und ziehen Sie die Schrauben fest.
4.		Montieren Sie die Frontblende und die Seitenwand. **Hinweis:** Gehen Sie dazu in umgekehrter Reihenfolge wie beim Vorbereiten des Gerätes vor. Siehe *Gerät vorbereiten* auf Seite 31

7.2.1.3 Schockkühler vorbereiten

Vorbereitung des Schockkühlers

Zur Vorbereitung des Schockkühlers verwenden Sie die Installationsanleitung des Schockkühlers.

7.2.2 Verbindungen zur Datenübertragung

Zweck dieses Abschnitts

Dieser Abschnitt wendet sich **ausschließlich** an einen geschulten Installateur mit Elektro-Fachausbildung.

In diesem Abschnitt zeigen wir Ihnen, wie Sie Ihren Heißluftdämpfer mit einem PC verbinden oder ein Netzwerk aufbauen.

Inhalt

Dieser Abschnitt enthält folgende Themen:

	Seite
Verbindung über RS232-Schnittstelle	147
Verbindung über USB-Netzwerk	148
Verbindung über RS485-Netzwerk	149
Verbindung über Ethernet (LAN)	151
Einstellen der Netzwerkadresse an einem Heißluftdämpfer	153
Einstellen der Netzwerkadresse an einem Schockkühler	154

7.2.2.1 Verbindung über RS232-Schnittstelle

Voraussetzungen

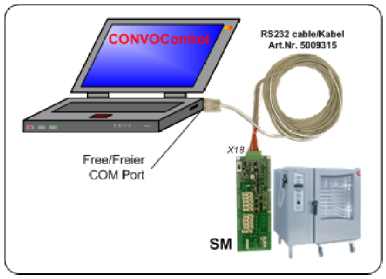
Sie benötigen:
- 1x vorkonfektioniertes RS232-Kabel mit Phoenix-Stecker (Art.-Nr. 5009315)

Beachten Sie:

- Diese Installation ist für eine Einzelinstallation geeignet.
- Die Kabellänge darf max. 15 m betragen.
- Ein Kommunikationsmodul ist nicht erforderlich.

Aufbau

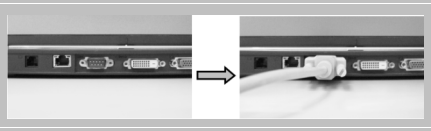
Die folgende Abbildung zeigt Ihnen den schematischen Aufbau der Installation mit einem RS232-Kabel.*



***Für PCs ohne serielle Schnittstelle empfehlen wir den Einbau einer I/O-Schnittstellenkarte. Alternativ ist die Benutzung eines USB-zu-Seriell-Konverters (Art.-Nr. 5019200) möglich, jedoch ist USB nicht für den Dauerbetrieb geeignet.**

Verbindung über RS232

Gehen Sie für eine Verbindung zwischen Heißluftdämpfer und PC mit RS232-Schnittstelle wie folgt vor:

1.		Setzen Sie den Stecker auf X18 auf.
2.		Verbinden Sie den PC mit dem Heißluftdämpfer.
3.		Montieren Sie die Frontblende und die Seitenwand. **Hinweis:** Gehen Sie dazu in umgekehrter Reihenfolge wie beim Vorbereiten des Gerätes vor. Siehe *Gerät vorbereiten* auf Seite 31
4.		Teilen Sie dem Gerät nach der Hardwareinstallation eine Netzwerkadresse zu. Siehe *Netzwerkadresse einstellen* auf Seite 153, auf Seite 154

7.2.2.2 Verbindung über USB-Netzwerk

Voraussetzungen

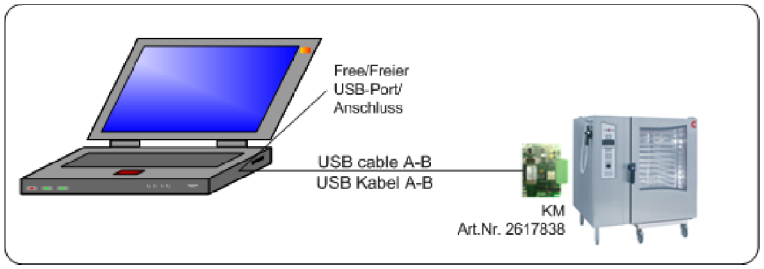
Sie benötigen:
- Pro Gerät ein Kommunikationsmodul (Art.-Nr. 2617838)
- USB-Kabel A-B

Beachten Sie:

- Ein Netzwerk kann maximal 20 Heißluftdämpfer umfassen.
- Stellen Sie sicher, dass auf jedem Steuermodul die Softwareversion SM V4.12 oder höher installiert ist. Schalten Sie das Gerät aus und drücken Sie die Mr.C-Taste.
- Jedes Kommunikationsmodul (KM) sollte die Revisionsnummer R2 aufweisen (Vorderseite KM oben links).
- Die Kabellänge zwischen dem PC und einem Kommunikationsmodul darf max. 3 m betragen.

Aufbau

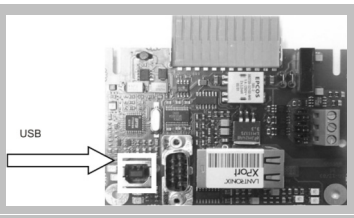
Die folgende Abbildung zeigt Ihnen den schematischen Aufbau der Installation mit USB.





Verbindung über USB

Gehen Sie zum Installieren der Hardware mit USB wie folgt vor:

1.		Verbinden Sie den PC mit der USB-Schnittstelle am Kommunikationsmodul. **Resultat:** Der PC erkennt nun automatisch jedes neu verbundene Gerät.
2.		Fahren Sie mit der Befestigung des Kommunikationsmoduls fort. Siehe: *Kommunikationsmodul vorbereiten und einbauen* auf Seite 144
3.		Teilen Sie jedem Gerät nach der Hardwareinstallation eine Netzwerkadresse zu. Siehe: *Netzwerkadresse einstellen* auf Seite 153, auf Seite 154

Verschiedene Schnittstellen in einem Netzwerk

Sie können, je nach Situation vor Ort, in Ihrem Netzwerk für die einzelnen Geräte unterschiedliche Schnittstellen einsetzen.

7.2.2.3 Verbindung über RS485-Netzwerk

Voraussetzung

Sie benötigen:

- 1x RS232/RS485-Konverter (Art.-Nr. 5009241)
- 1x serielles Kabel
- Pro Gerät ein Kommunikationsmodul
  - Für Heißluftdämpfer (Art.-Nr. 2617838)
  - Für Schockkühler (Tecnomac Kommunikationsmodul)
- Geschirmtes 2-adriges Kabel.

Beachten Sie:

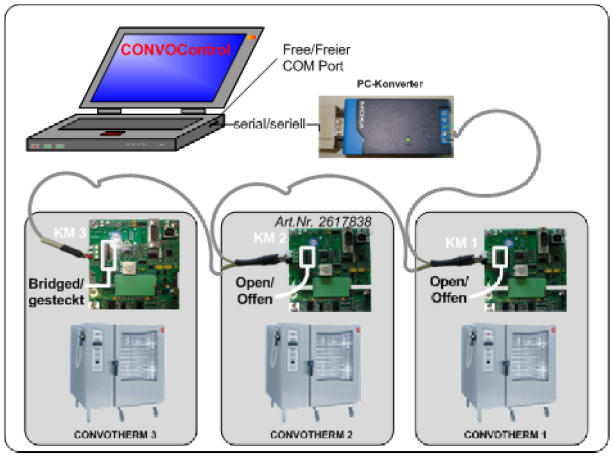
- Ein USB-zu-Seriell-Konverter kann nicht in Verbindung mit der RS485-Schnittstelle eingesetzt werden.
- Stellen Sie sicher, dass Ihr PC eine freie RS232-Schnittstelle (COM-Port) aufweist. Diese kann auch nachgerüstet werden (PCI - I/O Karte bei PC, PCMCIA - I/O Karte bei Laptop).
- Die Gesamtlänge der Kabel im Netzwerk darf 1000 m nicht überschreiten.

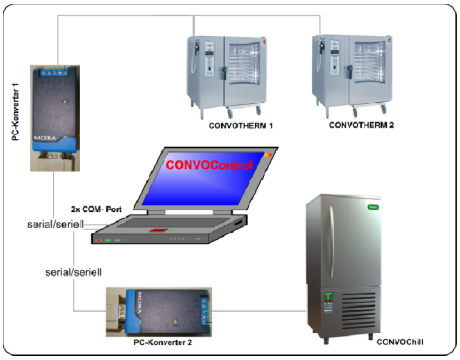
Hinweis:

Befinden sich Schockkühler zusammen mit Heißluftdämpfern im Netzwerk, benötigen Sie eine zusätzliche freie RS232-Schnittstelle (COM-Port) sowie einen weiteren RS232/RS485 Konverter.

Aufbau

Die folgende Abbildung zeigt Ihnen den schematischen Aufbau einer Installation mit RS485.*

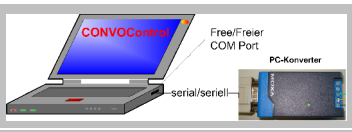
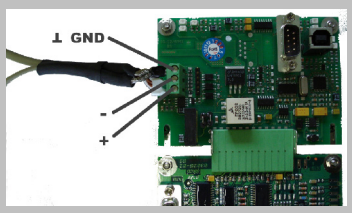
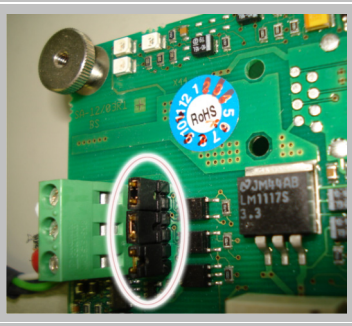




***Es lassen sich maximal 31 Heißluftdämpfer (pro COM-Port) verwalten.**

Verbindung über RS485

Gehen Sie zum Installieren der Hardware mit RS485 wie folgt vor:

1.		Schließen Sie das serielle Kabel am RS232/RS485-Konverter an und verbinden Sie diesen mit einer freien COM-Schnittstelle am PC.
2.	 	Schließen Sie das 2-adrige, geschirmte Kabel am RS232/RS485-Konverter (GND/Masse, D-, D+) an und schalten Sie alle drei Switches auf der Rückseite des Konverters auf **ON**.
3.		Führen Sie vom RS232/RS485-Konverter das erste 2-adrige, geschirmte Kabel zum Kommunikationsmodul (KM) am ersten Heißluftdämpfer. **Hinweis:** Die gleiche Reihenfolge der Adern ist zu beachten! **(GND/Masse, D-, D+)**
4.		Führen Sie die weiteren Kabel jeweils von Kommunikationsmodul zu Kommunikationsmodul. **Hinweis:** Die Adern werden von Kommunikationsmodul zu Kommunikationsmodul durchgeschliffen. Dabei werden die Aderenden abisoliert, verdrillt und mit Aderendhülsen aufgekrimpt.
5.		Schließen Sie alle drei Brücken am **letzten** Kommunikationsmodul im RS485-Netzwerk, um einen Netzwerkabschluss herzustellen.
6.		Fahren Sie mit der Befestigung des Kommunikationsmoduls fort. Siehe: *Kommunikationsmodul vorbereiten und einbauen* auf Seite 144
7.		Teilen Sie den Geräten nach der Hardwareinstallation Netzwerkadressen, zu. Siehe: *Netzwerkadresse einstellen* auf Seite 153, auf Seite 154

Verschiedene Schnittstellen in einem Netzwerk

Sie können je nach Situation vor Ort, in Ihrem Netzwerk für die einzelnen Geräte unterschiedliche Schnittstellen einsetzen.

7.2.2.4 Verbindung über Ethernet (LAN)

Voraussetzungen

Sie benötigen:

Netzwerkinstallation:

- pro Gerät ein Kommunikationsmodul (Art.-Nr.2619134)
- Ethernet-Infrastruktur (Router, Switch, etc.)
- Ethernet-Patchkabel

Einzelinstallation:

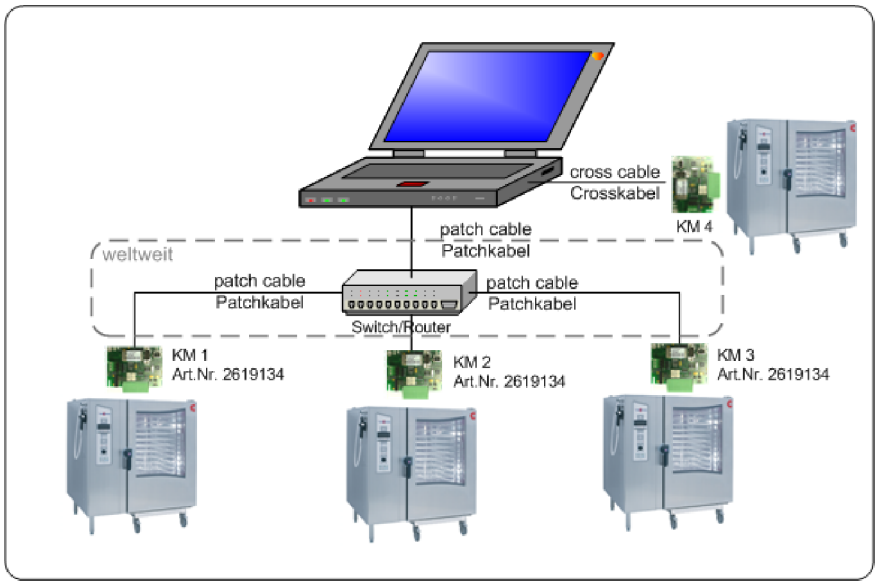
- 1x Kommunikationsmodul
- 1x Cross-Over-Kabel

Beachten Sie:

Diese Installation setzt Netzwerkkentnisse voraus und sollte deshalb nur vom zuständigen lokalen Administrator durchgeführt werden.

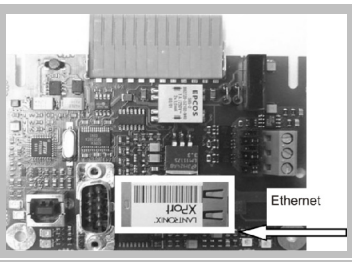
Aufbau

Die folgende Abbildung zeigt Ihnen den schematischen Aufbau einer Ethernet-Installation.



Ethernet (LAN)

Gehen Sie zum Installieren der Hardware mit Ethernet (LAN) wie folgt vor:

1.		Verbinden Sie den LAN-Port des Rechners mit dem X-Port-Baustein auf dem Kommunikationsmodul.
2.		Fahren Sie mit der Befestigung des Kommunikationsmoduls fort. Siehe: *Kommunikationsmodul vorbereiten und einbauen* auf Seite 144
3.		Teilen Sie dem Gerät nach der Hardwareinstallation eine Netzwerkadresse zu. Siehe: *Netzwerkadresse einstellen* auf Seite 153, auf Seite 154

Verschiedene Schnittstellen in einem Netzwerk

Sie können, je nach Situation vor Ort, in Ihrem Netzwerk für die einzelnen Geräte unterschiedliche Schnittstellen einsetzen.

7.2.2.5 Einstellen der Netzwerkadresse an einem Heißluftdämpfer

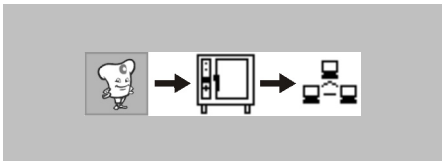
Einstellen der Netzwerkadresse

Stellen Sie für jeden Heißluftdämpfer eine eigene Netzwerkadresse ein.

Jede Adresse darf im Netzwerk nur einmal vorkommen.

Gehen Sie zum Einstellen der Netzwerkadresse bei einem Heißluftdämpfer OEB, OES, OGB, OGS, OSP oder OSG wie folgt vor:

1.

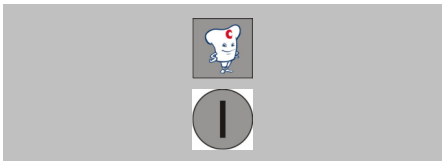


Wählen Sie im Menü „Grundeinstellungen“ das Untermenü „Netzwerkadresse“ aus und weisen Sie dem jeweiligen Heißluftdämpfer eine Adresse zu.

Hinweis:
Siehe Bedienungshandbuch

Gehen Sie zum Einstellen der Netzwerkadresse bei einem Heißluftdämpfer OSC wie folgt vor:

1.



Drücken Sie im Standby-Betrieb gleichzeitig die Taste „Mr. C“ und die Taste „Ein/Aus“ und wählen Sie eine Netzwerkadresse aus.

Hinweis:
Siehe Bedienungshandbuch

7.2.2.6 Einstellen der Netzwerkadresse an einem Schockkühler

Einstellen der Netzwerkadresse bei einem Schockkühler

Gehen Sie zum Einstellen der Netzwerkadresse bei einem Tecnomac bzw. CONVOChill-Schockkühler wie folgt vor:

1.		Drücken Sie gleichzeitig die Tasten „+“ und „–“.
2.		Scrollen Sie mit den Tasten „+“ und „–“, bis im Display „PA“ (Passwort) erscheint.
3.		Drücken Sie die Taste „Temperatur- oder zeitlich gesteuerter Zyklus“. **Resultat:** Die Zeit-LED leuchtet.
4.		Geben Sie das entsprechende Passwort (z.B. „19-“ – Default-Passwort) mit den Tasten „+“ und „–“ ein.
5.		Drücken Sie nochmals die Taste „Temperatur- oder zeitlich gesteuerter Zyklus“. **Resultat:** Die Zeit-LED leuchtet.
6.		Drücken Sie gleichzeitig für fünf Sekunden die Tasten „+“ und „–“. **Resultat:** Sie gelangen in die Einstellebene.
7.		Scrollen Sie auf die Punkte S1-S4 und führen Sie folgende Einstellungen durch: S1 --> -2 (9600 Baud) S2 --> -0 (keine Parität) S3 --> - z.B. 1 (Netzwerkadresse) S4 --> -1 (Convotherm Protocol)
8.		Drücken Sie gleichzeitig für fünf Sekunden die Tasten „+“ und „–“. **Resultat:** Die Daten werden gespeichert und Sie verlassen die Service-ebene.

7.3 Gerätekonfiguration

Zweck dieses Abschnitts

In diesem Abschnitt geben wir Ihnen Informationen, wie Sie Ihr Gerät konfigurieren.

Inhalt

Dieser Abschnitt enthält folgende Themen:

	Seite
IP-Adresse zuweisen	156
Registrierung	158
Geräteanmeldung	159

7.3.1 IP-Adresse zuweisen

Zuweisen der IP-Adresse bei einer Ethernet-Installation

Diese Installation setzt Netzwerkkentnisse voraus und sollte deshalb nur vom zuständigen lokalen Administrator durchgeführt werden.

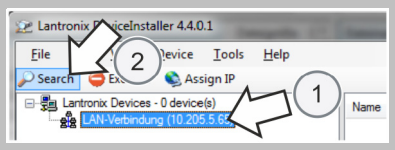
1.

Installieren und starten Sie die Software "Lantronix DeviceInstaller".

Hinweis:

Die Software "Lantronix DeviceInstaller" befindet sich im Installationsverzeichnis ConvoLink im Ordner "Packages".

2.



Klicken Sie auf LAN-Verbindung (1) und dann auf die Schaltfläche "Search" (2), um das XPORT IP-Adressen-Vergabeprogramm zu starten.

Resultat:

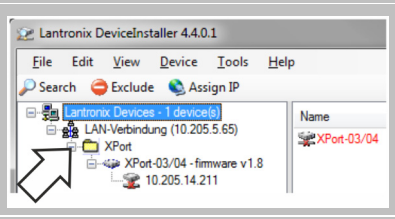
Es wird ein Netzwerkscan durchgeführt.

Nach dem Netzwerkscan sehen Sie in der Baumansicht (links) und auf der rechten Seite alle angeschlossenen XPORT-Geräte des ausgewählten Netzwerkadapters mit der Hardware-Adresse (MAC-Adresse).

Hinweis:

- Die MAC-Adresse ist weltweit eindeutig.
- Sie befindet sich auf der Oberseite eines jeden XPORT-Bausteins auf dem Kommunikationsmodul (z.B.: 00-65-c1-73-6b-3f).
  So können Sie die Geräte voneinander unterscheiden.

3.

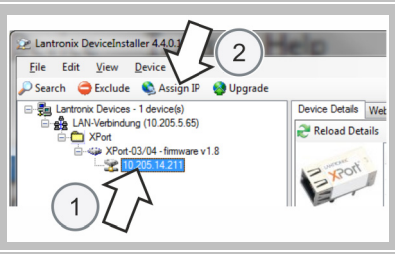


Klicken Sie auf den gewünschten XPORT.

Resultat:

Eine Detailansicht wird rechts im Fenster angezeigt.

4.

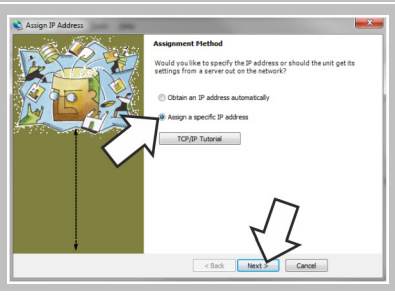


Klicken Sie auf die IP-Adresse (1) und dann auf die Schaltfläche „Assign IP“ (2).

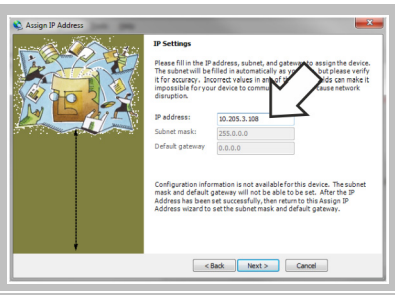
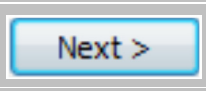
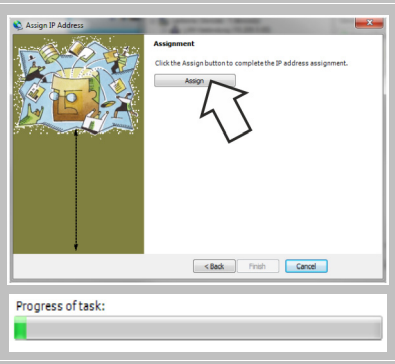
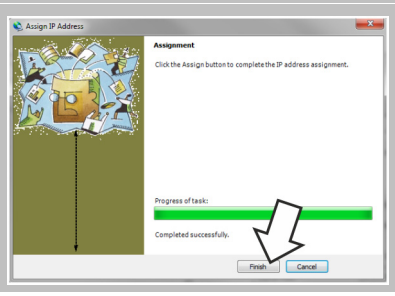
Resultat:

Ein Installationsassistent öffnet sich.

5.

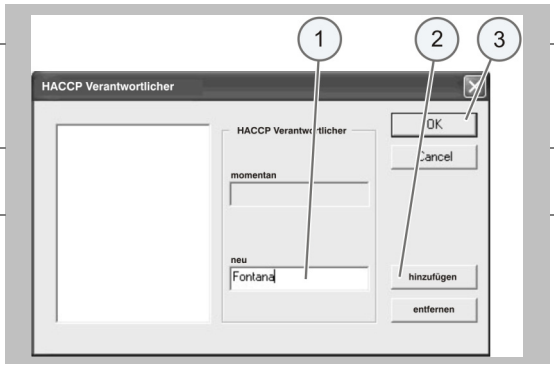


Wählen Sie „Assign a specific IP address“ aus und klicken Sie auf die Schaltfläche „Next“.

6.		Geben Sie eine freie IP-Adresse Ihres Netzwerks an und drücken Sie anschließend die Tabulatoren-Taste. **Resultat:** Das Feld „Subnet mask“ wird automatisch gefüllt.
7.		Klicken Sie auf die Schaltfläche „Next“.
8.		Klicken Sie auf die Schaltfläche „Assign“ **Resultat:** Die IP-Adressvergabe startet und ein Fortschrittsbalken wird angezeigt. **Hinweis:** Mit dem Klicken auf die Schaltfläche „Assign“ weisen Sie dem ausgewählten XPORT-Bauteil die zuvor eingestellten IP-Parameter zu.
9.		Warten Sie, bis die Adressvergabe beendet ist. **Resultat:** Die Schaltfläche „Finish“ wird freigegeben.
10.		Klicken Sie auf die Schaltfläche „Finish“. **Resultat:** Die IP-Adressen-Zuweisung wurde erfolgreich durchgeführt und ist somit abgeschlossen.

7.3.2 Registrierung

HACCP-Verantwortlichen registrieren

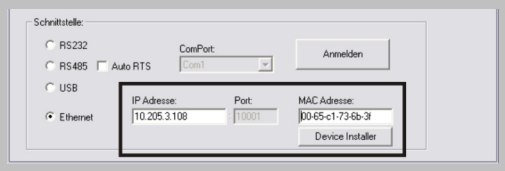
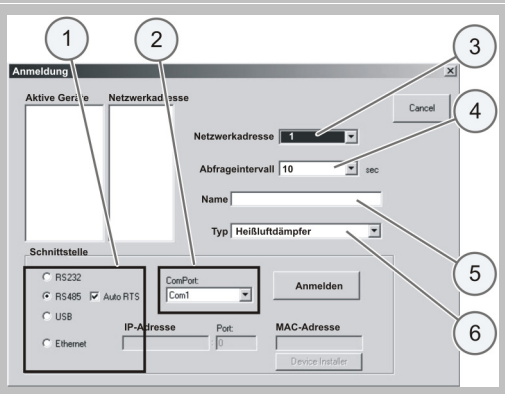


1.	Geben Sie den Namen des Verantwortlichen ein.
2.	Klicken Sie auf die Schaltfläche „hinzufügen". **Resultat:** Der Name erscheint links im Fenster.
3.	Markieren Sie im linken Fenster den Namen des gewünschten Kochs.
4.	Bestätigen Sie die Eingabe mit der Schaltfläche „OK".

7.3.3 Geräteanmeldung

Gerät registrieren

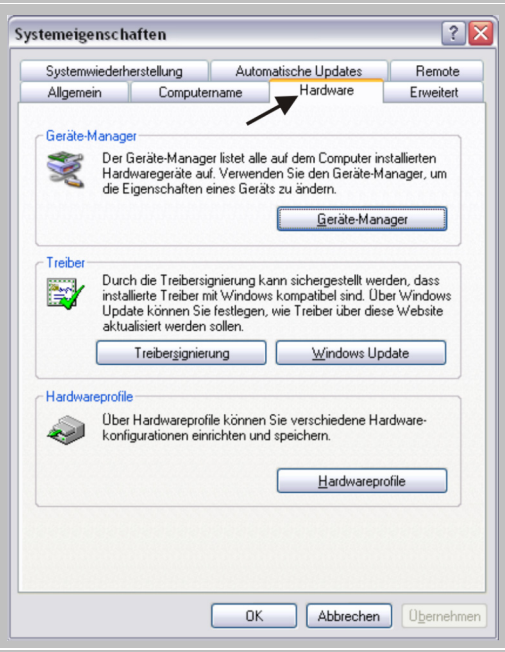
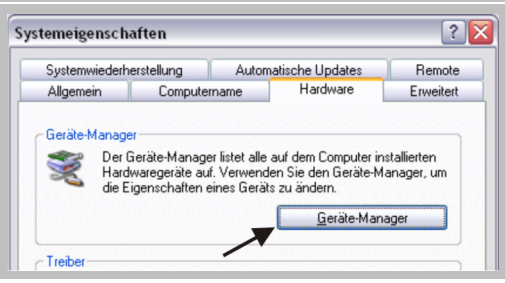
Gehen Sie zum Registrieren eines Heißluftdämpfers oder Tecnomac- bzw. CONVOChill-Schockkühlers wie folgt vor:

1.		Starten Sie die Software.
2.		Klicken Sie auf der Menüleiste auf „Einstellungen“.
3.		Klicken Sie auf „Geräte“.
4.		Klicken Sie auf die Schaltfläche „Anmelden“.
5.		Spezifizieren Sie folgende Parameter:
5.1		Verwendete Schnittstelle (1)
		Für RS485-Schnittstelle kreuzen Sie die Option Auto RTS an. **Hinweis:** Bei der Art.-Nr. 5009156 des PC Konverters muss die Option deaktiviert sein.
5.2		Für die Ethernet-Schnittstelle legen Sie die IP-Adresse mit dem Device Installer fest und tragen diese in das Feld ein. **Hinweis:** Der Port ist immer 10001 (nicht änderbar) Weitere Informationen: '*IP-Adresse zuweisen* auf Seite 38'
		Geben Sie die MAC-Adresse ein. Siehe Kommunikationsmodul XPORT (z.B.: 00-65-c1-73-6b-3f)
5.3		Geben Sie die Einstellparameter für das anzuschließende Gerät ein: ▪ COM-Port (2) für RS232, RS485, USB ▪ Netzwerkadresse des Gerätes (3) ▪ Zeitintervall (4) Zeit zwischen den Abfragen der Prozessparameter durch Software ▪ Name des Gerätes (5) ▪ Gerätetyp (6) Heißluftdämpfer oder Schockkühler Weitere Informationen: '*Netzwerkadresse einstellen* auf Seite 153, auf Seite 154'

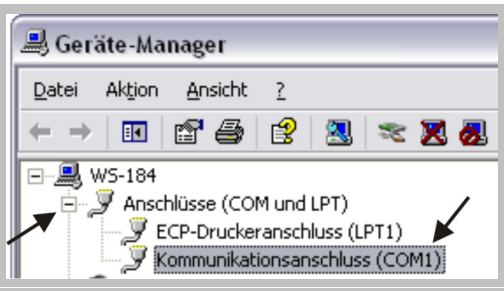
6.		Klicken Sie nach dem Spezifizieren aller Parameter zum Registrieren des Gerätes auf die Schaltfläche „Anmelden“.
7.		Gehen Sie für weitere Geräte entsprechend der Anleitung vor.

Einstellen des COM-Ports im Betriebssystem

Beim Einsatz von RS232, RS485 und USB-Schnittstellen müssen Sie den COM-Port im Betriebssystem konfigurieren. Gehen Sie zum Einstellen wie folgt vor:

1.		Klicken Sie auf die „Start"-Schaltfläche Ihres Windows-Betriebssystems – „Systemsteuerung“ – „System“.
2.		Klicken Sie auf den Reiter „Hardware“.
3.		Klicken Sie auf die Schaltfläche „Geräte-Manager“. **Resultat:** Es erscheint ein Auswahlfenster.

4.

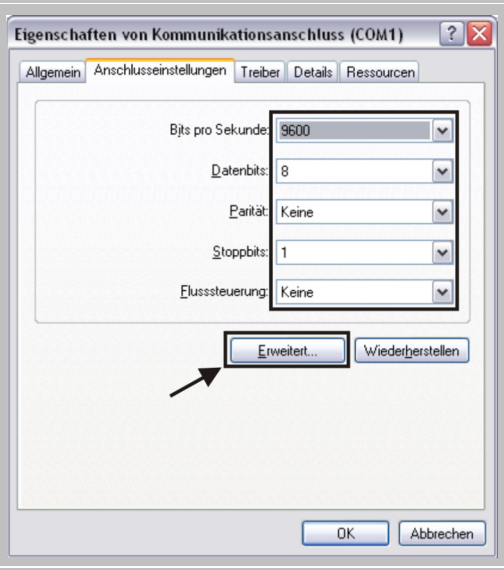


Klicken Sie auf „Anschlüsse“ und wählen Sie durch Doppelklicken den Kommunikationsanschluss (COMxx) aus.

Resultat:

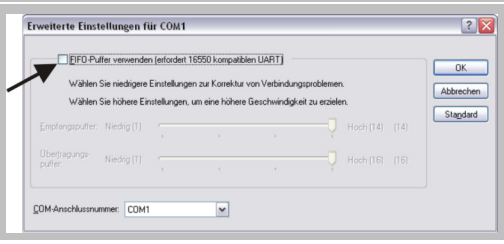
Es erscheint ein Auswahlfenster.

5.



Klicken Sie auf den Reiter „Anschlusseinstellungen“ und klicken Sie auf die Schaltfläche „Erweitert…“.

6.



Entfernen Sie den Haken aus dem Auswahlkästchen „FIFO-Puffer verwenden“.

Resultat:

Der COM-Port wurde vollständig konfiguriert.

7.4 Programmübersicht

Zweck dieses Kapitels

In diesem Kapitel zeigen wir Ihnen die Programmübersicht Ihrer Software.

Inhalt

Dieses Kapitel enthält folgende Themen:

	Seite
Gesamtansicht	163
Schaltfelder	164

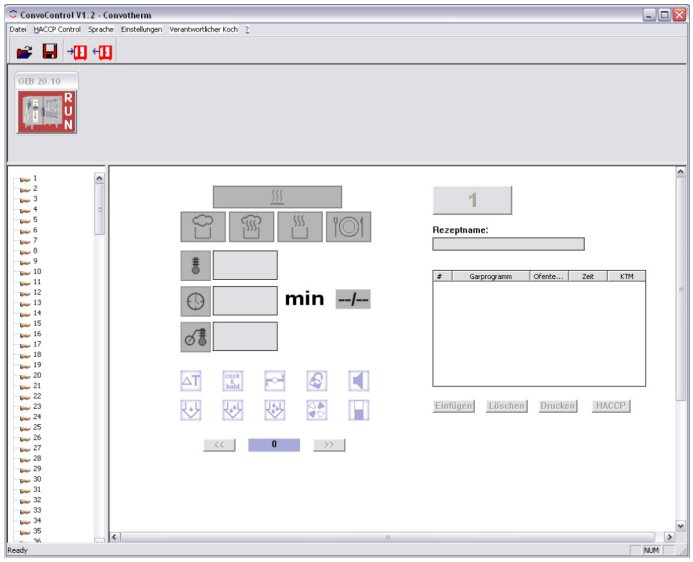
7.4.1 Gesamtansicht

Aufbau der Startseite

Das Programmfenster von CONVOControl ist dreigeteilt.

- Menüleiste, Arbeitsleiste und Ansicht „Geräte“ (oben quer)
- „Rezeptliste“ – Baumansicht (links)
- „Rezepteditor“ – Eingabefeld (rechts)

So sieht sie aus



7.4.2 Schaltfelder

Die Menüleiste



Die Schaltflächen und ihre Untermenüs

Schaltfläche	Untermenü / Funktion
Datei	▪ Neu ▪ Kochbuch öffnen ▪ Kochbuch speichern ▪ Alle Rezepte speichern ▪ Beenden
HACCP Control	Öffnet die Kalenderansicht zum Prüfen der HACCP-Daten.
Sprache	▪ Englisch ▪ Französisch ▪ Deutsch ▪ Niederländisch
Einstellungen	▪ Temperatureinheit (°C/F) ▪ Geräte anmelden ▪ Geräte abmelden
Verantwortlicher Koch	Öffnet Auswahlmenü
?	▪ Handbuch / Manual ▪ Über CONVOControl ▪ Lizenz-Aktivierung

Die Arbeitsleiste



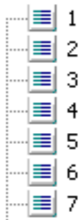
Die Schaltflächen und ihre Funktionen

Die Schaltflächen der Arbeitsleiste und ihre Funktionen:

Schaltfläche	Funktion
	Öffnet Kochbuch
	Speichert Kochbuch
	Überträgt Garrezepte
	Empfängt Garrezepte

Die Rezeptliste

In dieser Liste (Baumansicht) werden alle Rezepte (maximal 250) angezeigt. Jedes Garrezept lässt sich aufklappen und detailliert betrachten.



Hinweis

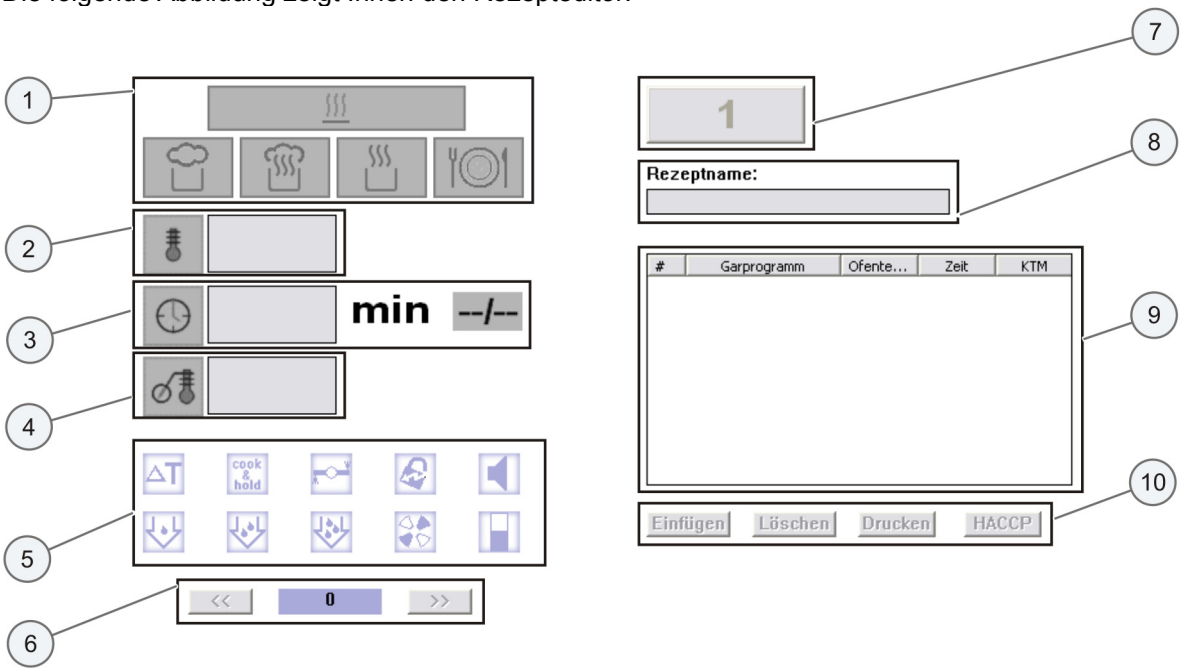
Beim ersten Öffnen ist diese Liste leer. Die Nummern von 1 bis 250 dienen als Platzhalter. Sobald Sie ein Garrezept geschrieben haben oder ein Kochbuch geladen haben, finden Sie Einträge in der Rezeptliste.

Die Schaltflächen und ihre Funktionen

Schaltfläche	Funktion	Abbildung
+	Öffnet die Garrezeptablage **Resultat:** Sie bekommen die Anzahl der Schritte, das Garprogramm, die Gartemperatur und Garzeit sowie die Gesamtzeit angezeigt. Sie können nun das Garrezept auf der rechten Seite im Rezepteditor bearbeiten.	
-	Schließt die Garrezeptablage **Resultat:** Sie sehen die Bezeichnung der abgelegten Garrezepte.	

Der Rezepteditor

Die folgende Abbildung zeigt Ihnen den Rezepteditor:



Die Schaltflächen / Anzeigen und ihre Funktionen

Nr.	Schaltfläche / Anzeige	Funktion
1	**Garprogramme**	Wählen der Garprogramme: ▪ Vorheizen ▪ Dämpfen ▪ Heißdampf ▪ Heißluft ▪ Regenerieren
2	**Gartemperatur**	Eingabe der Gartemperatur
3	**Garzeit**	Eingabe der Garzeit in Minuten oder Dauerbetrieb
4	**Kerntemperatur**	Eingabe der Kerntemperatur
5	**Zusatzfunktionen**	Auswählen von Zusatzfunktionen **Hinweis:** Es sind nur die für das jeweilige Garprogramm zulässige Zusatzfunktionen anwählbar.
6	**Schritt-Navigation**	Garschritte auswählen und Schrittanzeige
	<<	Schritt zurück
	>>	Schritt vor
	0 - ….	Angezeigter Garschritt
7	**Rezeptnummer**	Zeigt die Garrezeptnummer
8	**Rezeptname**	Zeigt den Garrezeptnamen
9	**Übersicht der Garschritte**	Zeigt die Einstellwerte aller Garschritte an
10	**Aktionsleiste**	▪ Einfügen / Löschen von Garschritten ▪ Drucken des gewählten Garrezeptes ▪ Festlegen der HACCP-Kriterien

7.5 Bedienung

Zweck dieses Kapitels

In diesem Kapitel geben wir Ihnen Informationen über die Bedienung Ihrer Software.

Inhalt

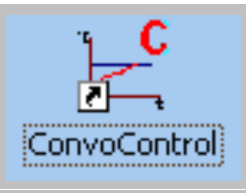
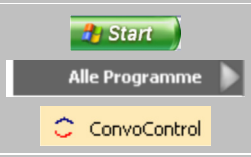
Dieses Kapitel enthält folgende Themen:

	Seite
Arbeiten mit dem Programm CONVOControl	168
Grundsätzlicher Arbeitsablauf bei CONVOControl	173
Arbeiten mit Kochbüchern und Garrezepten bei CONVOControl	174
Kommunikation mit dem Heißluftdämpfer bei CONVOControl	176
Sicherheitsarchivierung von Garrezepten bei CONVOControl	179
Grundeinstellungen vornehmen	180

7.5.1 Arbeiten mit dem Programm CONVOControl

Starten des Programms CONVOControl

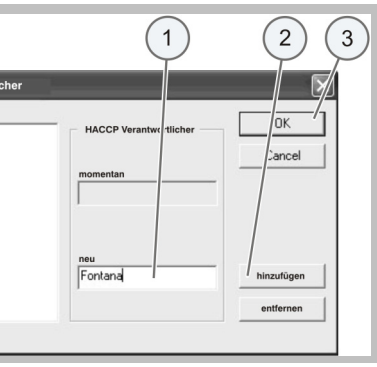
Zum Starten des Programms CONVOControl gibt es verschiedene Möglichkeiten:

1.		Klicken Sie auf dem Desktop das entsprechende Icon an.
2.		Starten Sie das Programm von der „Start"-Schaltfläche Ihres Windows-Betriebssystems – „Alle Programme" – „CONVOControl V 1.5" – CONVOControl
3.		Starten Sie das Programm aus dem Windows Explorer Verzeichnis Programme --> CONVOControl V 1.5 --> CONVOControl.exe

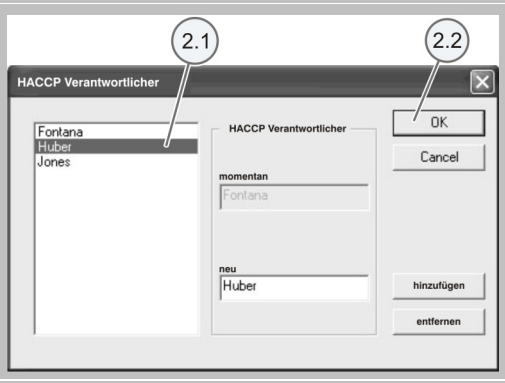
Hinweis

Zum einfachen Start der Programme können Sie CONVOControl.exe auch in das „Autostart"-Verzeichnis legen, so dass CONVOControl beim Einschalten des PC's automatisch gestartet werden.

HACCP-Verantwortlichen registrieren

1.		Geben Sie den Namen des Verantwortlichen ein.
2.		Klicken Sie auf die Schaltfläche „hinzufügen". **Resultat:** Der Name erscheint links im Fenster.
3.		Markieren Sie im linken Fenster den Namen des gewünschten Kochs.
4.		Bestätigen Sie die Eingabe mit der Schaltfläche „OK".

Starten der automatischen HACCP-Dokumentation

1.		Starten Sie die Software CONVOControl.
2.		Benennen Sie den HACCP-Verantwortlichen für den Tag bzw. die Schicht. Dieses geht wie folgt:
2.1		Markieren Sie einen Namen aus der Liste.
2.2		Bestätigen Sie diese Eingabe mit der Schaltfläche „OK“.
2.3		Im Feld „neu“ kann die Liste erweitert und gekürzt werden. Geben Sie den Namen ein und bestätigen Sie diesen mit der Schaltfläche „hinzufügen“. **Hinweis:** Benötigen Sie einen Namen nicht mehr, klicken Sie auf die Schaltfläche „entfernen“.
2.4		Durch klicken der Schaltfläche „OK“ verlassen Sie das Menü. **Resultat:** Es werden alle Gar- bzw. Kühlvorgänge, die an den angemeldeten Geräten durchgeführt werden, aufgezeichnet. Sobald ein Garvorgang oder Kühlvorgang beendet wird, wird dieser automatisch (ohne Zutun des Bedienungspersonals!) gespeichert und unter dem aktuellen Datum archiviert.

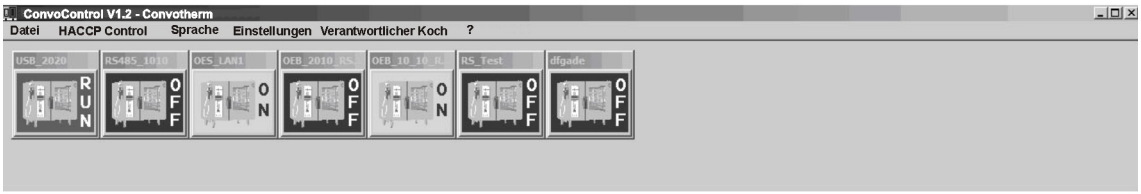
Hinweis

Zur Sicherheit sollten Sie in regelmäßigen Abständen Ihre HACCP-Daten auf einem geeigneten Speichermedium sichern. Dazu muss die Datei „HACCP.mdb" auf das gewünschte Speichermedium kopiert werden.

So können Sie auch nach einem Defekt Ihrer Festplatte die Einhaltung der HACCP-Kriterien bei Ihren Garvorgängen bzw. Kühlprozessen dokumentieren.

Aufzeichnung der relevanten Daten

Beim Start eines Heißluftdämpfers oder Schockkühlers wird nun die Aufzeichnung automatisch gestartet und im HACCP-Menü dargestellt.

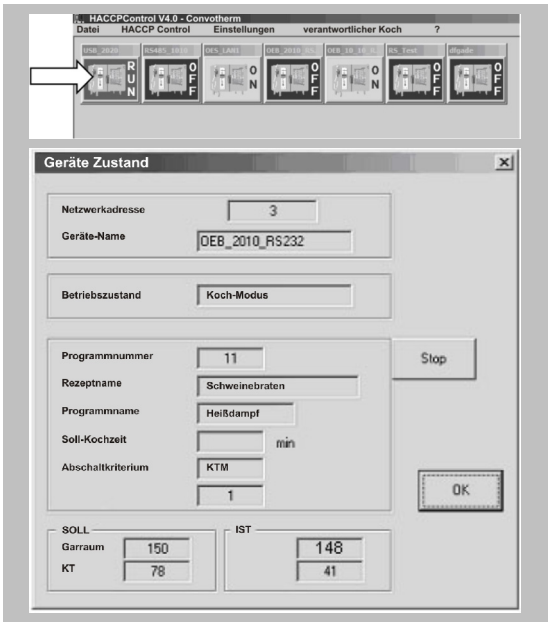


- RUN:Aufzeichnung der Garparameter (Kochbetrieb)
- ON: Gerät ist in Betriebsbereitschaft (Eingeschaltet)
- OFF: Gerät ist im Standby-Betrieb oder nicht ansprechbar

Online-Verfolgung der Aufzeichnung

Solange die Software CONVOControl. an Ihrem PC läuft, können Sie jederzeit aktuelle Daten über jeden angemeldeten Heißluftdämpfer abfragen und so online jeden Garvorgang überprüfen.

1.



Wählen Sie durch Anklicken des Heißluftdämpfer-Symbols bzw. Schockkühler-Symbols das Gerät aus, für das der Status angezeigt werden soll.

Resultat:

Die Statusanzeige öffnet sich.

In dieser werden verschiedene Informationen über das Gerät angezeigt wie z.B.

- Betriebszustand
- Aktives Programm / aktive Betriebsart
- Eingestellte und aktuelle Werte für Temperatur, Zeit und KTM

Hinweis:

Mit dem Stop-Button können Sie das Gerät stoppen, wenn Sie z.B. Programmänderungen der Software CONVOControl überspielen möchten.

Überprüfen und Kontrollieren der Garparameter

Nach dem Ende eines Garvorganges wird dieser automatisch in der Datenbank abgespeichert. Jeden Garvorgang können Sie später über die Kalenderfunktion wieder aufrufen und den Garverlauf bzw. die Einhaltung der HACCP-Kriterien kontrollieren bzw. zuordnen.

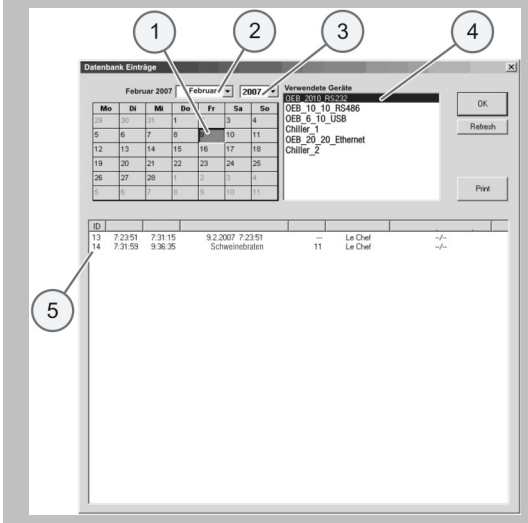
1.



Klicken Sie auf der Menüleiste auf „HACCPControl“.

Resultat:
Ein Eingabefenster der Datenbankeinträge öffnet sich.

2.



Wählen Sie folgendes aus:
1. Tag
2. Monat
3. Jahr
4. Gerät
5. Garrezept

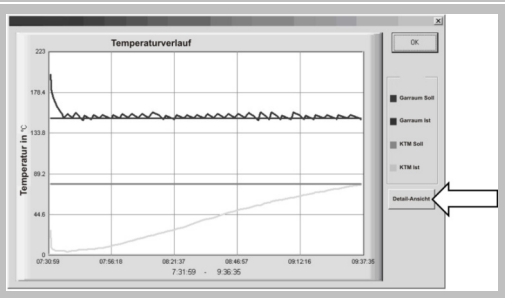
Hinweis:
Mit „Refresh“ aktualisieren Sie die Daten.
Es kann eine neue Grafik ausgegeben werden.

3.

Klicken Sie auf das gewünschte Garrezept.

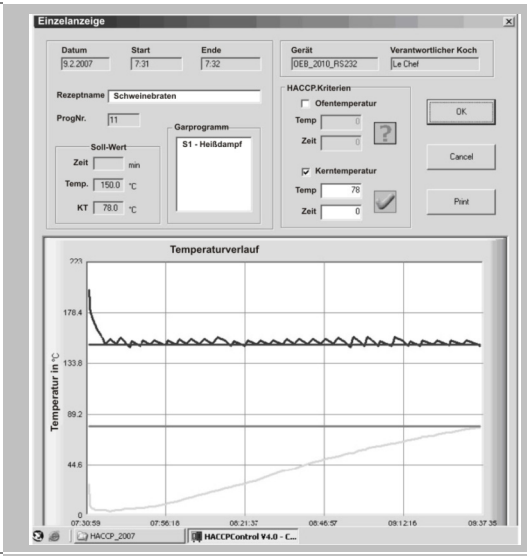
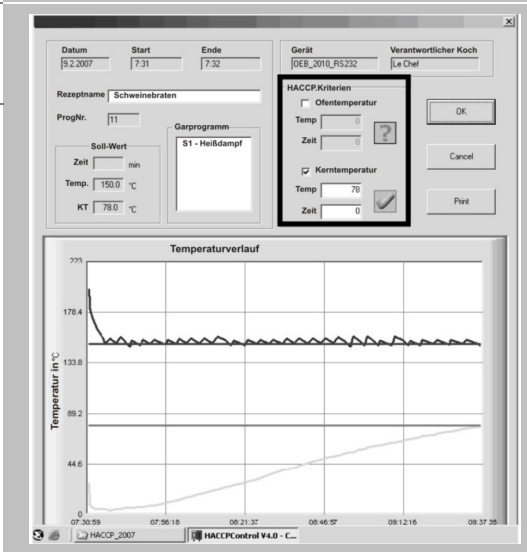
Resultat:
Die Temperaturanzeige öffnet sich.

4.



Klicken Sie in der Temperaturanzeige auf die Schaltfläche „Detail-Ansicht“, um die Statusansicht mit Grafik zu sehen.

Resultat:
Die detaillierte Einzelanzeige öffnet sich.

5.		In der Detailansicht befinden sich folgende Fenster: ▪ Garparameter ▪ Gerät und HACCP-Verantwortlicher ▪ HACCP-Kriterien
6.		Um die Einhaltung der HACCP-Kriterien zu kontrollieren, gehen Sie wie folgt vor:
6.1		Geben Sie die HACCP-Kriterien ein. Ofentemperatur + Haltezeit und / oder Kerntemperatur + Haltezeit
6.2		Klicken Sie auf die Schaltfläche „OK“. **Resultat:** Die HACCP-Konformität wird angezeigt. ✓= HACCP-konform **X** = nicht konform **?** = kein Wert definiert

Hinweis

Zur Erstellung einer Papierdokumentation kann der Fensterinhalt der verschiedenen Untermenüs über die Schaltfläche "Print" ausgedruckt werden.

7.5.2 Grundsätzlicher Arbeitsablauf bei CONVOControl

So geht es

Das Arbeiten mit CONVOControl ist sehr einfach und besteht aus diesen 6 Schritten:

1.	Starten Sie das Programm.	
2.	Öffnen oder erstellen Sie ein Kochbuch.	Siehe: *Arbeiten mit Kochbüchern und Garrezepten* auf Seite 174
3.	Erstellen oder bearbeiten Sie Garrezepte.	Siehe: *Arbeiten mit Kochbüchern und Garrezepten* auf Seite 174
4.	Speichern Sie das Kochbuch. **Hinweis:** Achten Sie immer darauf, das Kochbuch nach dem Erstellen neuer Garrezepte zu speichern. Nur so werden diese dauerhaft archiviert.	Siehe: *Arbeiten mit Kochbüchern und Garrezepten* auf Seite 174
5.	Kommunikation mit dem Heißluftdämpfer anstoßen.	Siehe: *Kommunikation mit dem Heißluftdämpfer* auf Seite 176
6.	Sicherheitsarchivierung von Garrezepten.	Siehe: *Sicherheitsarchivierung von Garrezepten* auf Seite 179

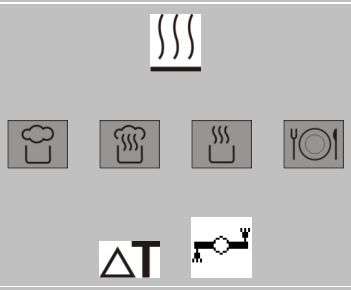
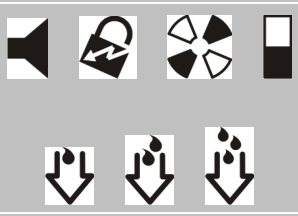
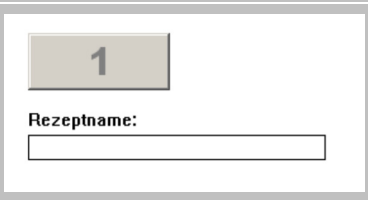
7.5.3 Arbeiten mit Kochbüchern und Garrezepten bei CONVOControl

Mit dem Kochbuch arbeiten

Gehen Sie beim Arbeiten mit dem Kochbuch wie folgt vor:

Ziel	Schritt	Vorgehen	Abbildung
Erstellen eines Kochbuchs	1	Klicken Sie in der Menüleiste auf „Datei“.	
	2	Klicken Sie beim Untermenü auf „Neu“. **Resultat:** Eine leere Rezeptliste zur weiteren Bearbeitung öffnet sich.	
Öffnen eines Kochbuches	1	Klicken Sie in der Menüleiste auf „Datei“.	
	2	Klicken Sie beim Untermenü auf „Kochbuch öffnen“.	
		oder: Klicken Sie in der Arbeitsleiste auf „öffnen“.	
		Resultat: Eine bereits gefüllte Rezeptliste zur weiteren Bearbeitung öffnet sich.	
Speichern eines Kochbuches	1	Klicken Sie in der Menüleiste auf „Datei“.	
	2	Klicken Sie beim Untermenü auf „Kochbuch speichern“.	
		oder: Klicken Sie in der Arbeitsleiste auf „speichern“.	
	3	Benennen Sie das Kochbuch. **Resultat:** Das Kochbuch und die bearbeiteten Inhalte stehen nun dauerhaft zur Verfügung	

Mit den Garrezepten arbeiten

1.		Klicken Sie in der Rezeptliste auf den gewünschten Garrezeptablageplatz. **Resultat:** Das Garrezept mit seinen Einstellungen (Garprogramm, Garzeit, Gartemperatur etc.) wird im Rezepteditor angezeigt. Ist der Garrezeptablageplatz noch nicht belegt, werden alle Schaltflächen grau hinterlegt dargestellt.
2.		Klicken Sie auf das gewünschte Garprogramm: ▪ Vorheizen (30°C – 250°C) ▪ Dämpfen (30°C – 120°C) ▪ Heißdampf (100°C – 250°C) ▪ Heißluft (30°C – 250°C) ▪ Regenerieren (120°C – 160°C) ▪ Delta-T-Garen (nur zusammen mit den Garprogrammen Heißluft oder Dämpfen möglich) ▪ CONVOClean *system* (automatische Reinigung)
3.		Legen Sie die Garraumtemperatur, die Garzeit oder die Kerntemperatur fest.
4.		Wählen Sie ggf. erforderliche Zusatzfunktionen: ▪ Zusatzsummer ▪ Programmschutz ▪ Halbe Lüfterdrehzahl ▪ Halbe Leistung ▪ Crisp&Tasty (Stufe 1-3)
5.		Geben Sie weitere Garrezeptschritte ein. ▪ Vgl. Schritt 2 bis 4 ▪ Cook&Hold (erst ab dem zweiten Garrezeptschritt möglich)
6.		Die Angabe des Rezeptnamens erfolgt im Eingabefeld nach „Rezeptname:“

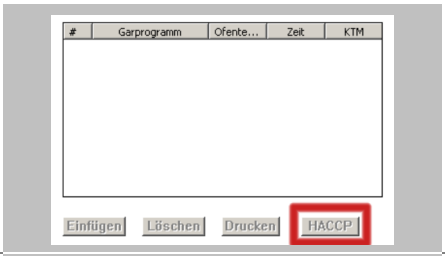
Hinweis:

Nicht aktive Schaltflächen sind grau bzw. weiß hinterlegt. Aktivierte Schaltflächen sind mit blauem oder rotem Hintergrund dargestellt.

Weitere Informationen zu den Garprogrammen sowie zur Einstellung von Garraumtemperatur und Garzeit finden Sie im Bedienungshandbuch des Heißluftdämpfers.

Festlegen von HACCP-Kriterien

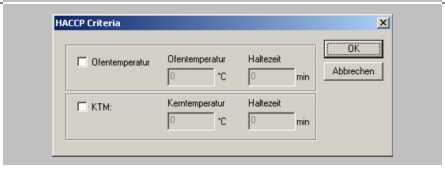
1.



Klicken Sie im Rezepteditor auf HACCP.

Resultat:
Das Eingabefenster zur Festlegung der HACCP-Kriterien für das im Rezepteditor angezeigte Garrezept öffnet sich.

2.

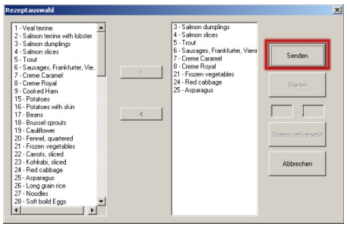
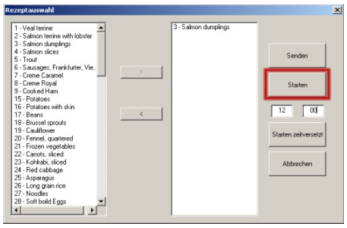
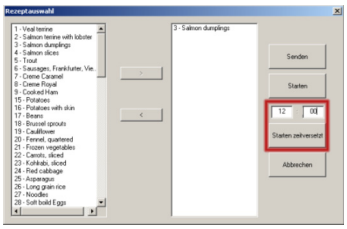


Spezifizieren Sie die Garraumtemperatur oder die Kerntemperatur sowie die erforderlichen Haltezeiten.

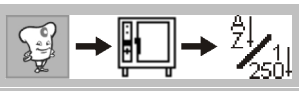
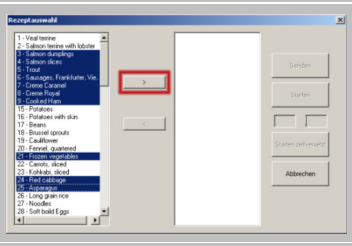
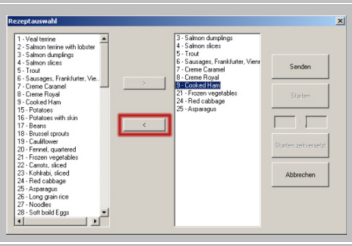
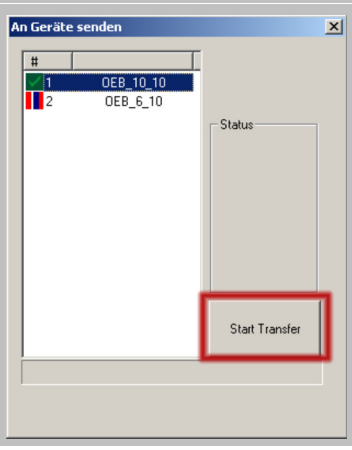
7.5.4 Kommunikation mit dem Heißluftdämpfer bei CONVOControl

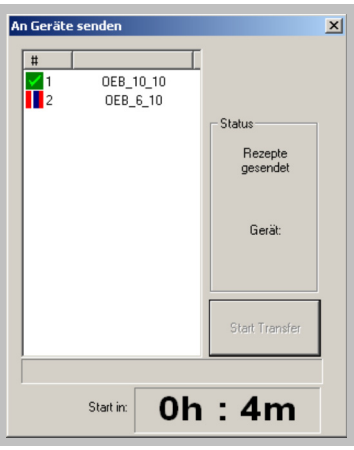
Übertragungsarten

Folgende Übertragungsarten stehen Ihnen zur Verfügung:

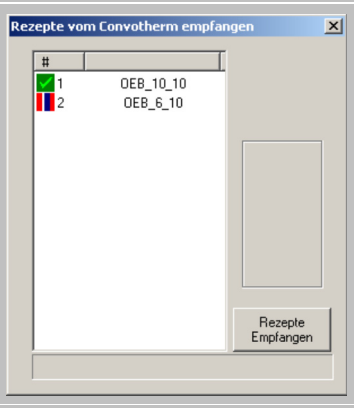
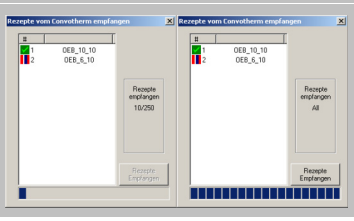
Ziel	Ablauf	Abbildung
Senden	„Senden" überträgt die ausgewählten Garrezepte an die gewünschten Heißluftdämpfer. Die Garrezepte werden in den Heißluftdämpfern gespeichert.	
Starten	„Starten" überträgt die ausgewählten Garrezepte an die gewünschten Heißluftdämpfer und startet gleichzeitig die Heißluftdämpfer. Dabei wird das Garrezept auf dem Heißluftdämpfer dauerhaft gespeichert.	
Starten zeitversetzt	„Starten zeitversetzt" überträgt die ausgewählten Garrezepte zu einer bestimmten Uhrzeit an die gewünschten Heißluftdämpfer und startet die Heißluftdämpfer. Dabei wird das Garrezept auf dem Heißluftdämpfer dauerhaft gespeichert.	

Übertragen von Garrezepten an einen Heißluftdämpfer

1.		Sortieren Sie das Kochbuch nummerisch. Siehe Bedienungshandbuch.
2.		Klicken Sie in der Arbeitsleiste auf „Senden". **Resultat:** Das Eingabefenster „Rezeptauswahl" öffnet sich automatisch.
3.		Markieren Sie die gewünschten Garrezepte und klicken Sie auf „>". **Hinweis:** Um mehrere Garrezepte zu markieren, drücken Sie gleichzeitig die „Strg"-Taste und die linke Maustaste. Um ganze Blöcke zu markieren, drücken Sie gleichzeitig die „Shift-Taste" und die linke Maustaste.
3.1		Markieren Sie zum Löschen eines Garrezepts aus der Übertragungsliste das zu löschende Garrezept und klicken Sie auf „<".
4.		Wählen Sie die Übertragungsart: ▪ Senden ▪ Starten ▪ Starten zeitversetzt **Resultat:** Ein Eingabefeld zur Auswahl der Heißluftdämpfer öffnet sich automatisch.
5.		Wählen Sie die Heißluftdämpfer, an die Garrezepte übertragen werden sollen. **Hinweis:** Eine Übertragung ist nur auf Heißluftdämpfer möglich, die eingeschaltet sind und nicht garen.
6.		Klicken Sie auf „Start Transfer". **Resultat:** **Übertragungsart: „senden" und „starten"** Nach der Übertragung aller Garrezepte kehrt CONVOControl in die Garrezeptauswahl zurück.

7.		**Übertragungsart „starten zeitversetzt"** In der Auswahlliste wird der Startzeitpunkt angezeigt. Sobald die Anzeige auf 0h:0m wechselt, startet der Heißluftdämpfer und CONVOControl kehrt in die Garrezeptauswahl zurück. **Hinweis:** Sie können keine weiteren Aktionen in CONVOControl, bis der Heißluftdämpfer startet.

Empfangen von Garrezepten von einem Heißluftdämpfer

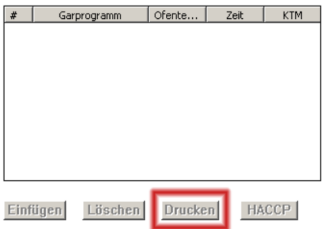
1.		Klicken Sie in der Arbeitsleiste auf „Empfangen". **Resultat:** Das Eingabefenster „Geräteauswahl" öffnet sich automatisch.
2.		Wählen Sie den Heißluftdämpfer aus, von dem Sie das Kochbuch empfangen wollen. **Hinweis:** Ein Empfang ist nur von Heißluftdämpfern möglich, die eingeschaltet sind und nicht garen.
3.		Klicken Sie auf „Rezepte empfangen". **Resultat:** Der Empfangsprozess wird gestartet.
4.		Anhand des Fortschrittsbalkens (blau) können Sie verfolgen, wie viele Garrezepte bereits empfangen wurden. Dieser Vorgang kann mehrere Minuten dauern. **Resultat:** Sobald der Prozess abgeschlossen ist, wird die Schaltfläche „Rezepte empfangen" wieder aktiv. Sie können nun von anderen Heißluftdämpfern die Kochbücher empfangen.

Hinweis:

Sie können nur von CONVOTHERM Heißluftdämpfern der Gerätelinie OES, OEB, OGS und OGB Garrezepte empfangen.

7.5.5 Sicherheitsarchivierung von Garrezepten bei CONVOControl

Drucken von Garrezepten

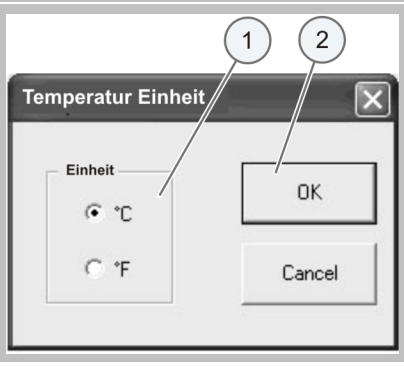
Ziel	Vorgehen	Abbildung
Einzelnes Garrezept drucken	Klicken Sie im Rezepteditor auf „Drucken“.	
Gesamtes Kochbuch drucken	Klicken Sie auf der Menüleiste auf „Datei“. Klicken Sie beim Untermenü auf „Alle Rezepte drucken…“.	

Speichern einer Kochbuchdatei auf USB-Stick

Rufen Sie die zu archivierende Kochbuchdatei von Ihrem Heißluftdämpfer ab und ziehen diese auf einen USB-Stick.

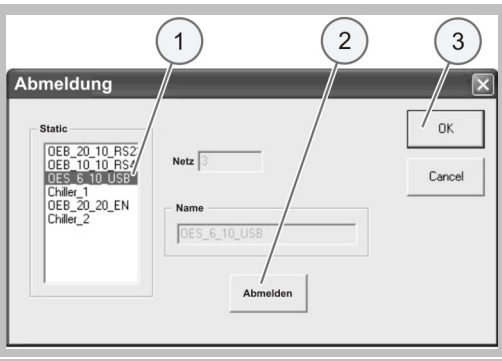
7.5.6 Grundeinstellungen vornehmen

Einstellen der Temperatureinheit

1.		Klicken Sie in der Menüleiste auf „Einstellungen".
2.		Klicken Sie beim Untermenü auf „Temperatureinheit". **Resultat:** Es erscheint ein Auswahlfenster.
3.		Wählen Sie °C oder °F aus und bestätigen Sie diese Eingabe mit der Schaltfläche „OK".

Gerät abmelden

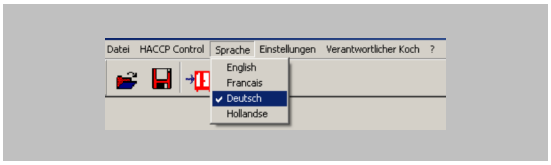
Falls Sie ein Gerät falsch angemeldet haben oder löschen möchten, gehen Sie wie folgt vor:

1.		Markieren Sie das Gerät.
2.		Klicken Sie auf die Schaltfläche „Abmelden"
3.		Bestätigen Sie die Einstellung mit der Schaltfläche „OK".
		**Resultat:** Das Symbol des Gerätes, das abgemeldet wurde, verschwindet auf dem Bildschirm.

Sprachauswahl bei CONVOControl

Gehen Sie zum Einstellen der Arbeitssprache wie folgt vor:

1.



Gehen Sie in der Menüleiste auf „Sprache" und wählen Sie die gewünschte Sprache aus.

Hinweis:

Derzeit sind die Sprachen Englisch, Französisch, Deutsch und Niederländisch verfügbar.

7.6 Fehleranalyse und Fehlerbehebung

Zweck dieses Kapitels

In diesem Kapitel geben wir Ihnen Informationen über Fehler und wie Sie diese beheben.

Inhalt

Dieses Kapitel enthält folgende Themen:

	Seite
Beheben von Fehlern	183

7.6.1 Beheben von Fehlern

Fehler, Fehleranalyse und erforderliche Reaktionen

Fehlerbeschreibung	Fehleranalyse	Erforderliche Reaktion
Das Gerät erscheint in CONVOControl als OFF	Der Heißluftdämpfer befindet sich im Standby-Modus und zeigt Datum und Uhrzeit an.	Schalten Sie das Gerät ein (Ein/Aus-Taste).
	Die eingestellte Netzwerkadresse in CONVOControl stimmt nicht mit der Netzwerkadresse am Heißluftdämpfer überein.	Stellen Sie gegebenenfalls die Netzwerkadresse am Gerät bzw. in CONVOControl neu ein.
	Die Verbindung im Netzwerk ist fehlerhaft.	Kontrollieren Sie die Kabel zum Heißluftdämpfer und prüfen Sie ggf. die Reihenfolge der einzelnen Anschlussadern!
	Die COM-Einstellung ist nicht korrekt.	Kontrollieren Sie die COM-Einstellungen! **Hinweis:** ▪ Der eingestellte COM-Port muss mit dem belegten seriellen Anschlusskabel übereinstimmen. ▪ Die FIFO-Puffer sollten ausgeschaltet sein.
	Das Kommunikationsmodul wurde nicht korrekt eingebaut.	Prüfen Sie den Einbau des Kommunikationsmoduls (KM)! ▪ Ist das KM am Blech mit Schrauben fest montiert? ▪ Hat das KM direkten Massekontakt mit dem Gerät? ▪ Alle Stecker am KM sollten fest arretiert bzw. richtig verbunden sein.
Der Heißluftdämpfer bootet ständig	Die Verbindung im Netzwerk ist fehlerhaft.	▪ Kontrollieren Sie die Kabel-Verbindungen und die Montage der Kommunikationsmodule im Netzwerk. ▪ Das Kommunikationsmodul muss auf der beiliegenden Metallplatte montiert und mit den Schrauben an der Montageplatte des Steuermoduls befestigt werden. Für eine saubere Kabelverbindung mit dem Kommunikationsmodul empfehlen wir den Einsatz von geeigneten Aderendhülsen bzw. den Einsatz von Verteilklemmen.
	Schockkühler-Protokolle werden an Heißluftdämpfer gesendet.	Es muss eine Trennung zwischen beiden Netzwerken bestehen. **Hinweis:** Benutzen Sie zwei separate COM-Schnittstellen am PC.

Fehlerbeschreibung	Fehleranalyse	Erforderliche Reaktion
Gardaten werden nicht aufgezeichnet.	▪ Die Verbindung im Netzwerk ist fehlerhaft. ▪ Datenprotokolle im Netzwerk kommen nicht an.	Überprüfen Sie die Schnittstellen und Verbindungen!
	Die Temperaturunterschiede zwischen zwei Aufzeichnungspunkten sind zu gering. Zwar werden zyklisch, je nach Einstellung des Abfrageintervalls, alle Geräte abgefragt, aber nur die Einträge protokolliert, bei denen sich die Temperaturen zum letzten Aufzeichnungspunkt merklich ändern (+/- 2°C).	▪ Keine Reaktion erforderlich ▪ Korrekter Ablauf
Die RS232-Schnittstelle funktioniert nicht.	Die serielle Verbindung konnte nicht hergestellt werden.	Überprüfen Sie die COM-Port-Einstellungen am PC (Standardeinstellung mit ausgeschaltetem FIFO-Puffer) und weisen Sie dem entsprechend belegten COM-Port im Programm CONVOControl zu.
	Das vorkonfektionierte Kabel am SM (Stecker X18) ist nicht richtig aufgesteckt und verbunden.	Überprüfen Sie die Verbindung und stecken Sie das Kabel gegebenenfalls korrekt auf.
Die USB-Schnittstelle funktioniert nicht.	Der Treiber für die USB-Schnittstelle wurde nicht installiert.	Installieren Sie den Treiber und starten Sie den Rechner neu. **Hinweis:** Der entsprechende Treiber befindet sich im Installations-Ordner „Driver/USB".
	▪ Verbindung zum Heißluftdämpfer reißt ab. ▪ Mögliche Ursachen sind ein Absturz des USB-Treibers (PC-Treiber), ein nicht gepatchtes KM (Revision 1 ohne Kabelpatch) oder eine veraltete SM-Version (unter V4.12).	Die USB-Schnittstelle ist generell nicht für Langzeitaufzeichnungen (>3h) und Entfernungen über 3 Meter geeignet.

Fehlerbeschreibung	Fehleranalyse	Erforderliche Reaktion
Die RS485-Schnittstelle funktioniert nicht.	Der RS232/RS485-Konverter ist nicht richtig konfiguriert oder angeschlossen.	Prüfen Sie die Einstellungen in CONVOControl. **Hinweis:** ▪ Der RS232/RS485-Konverter („Silverbox" Art.-Nr. 5009156) funktioniert ohne AutoRTS. ▪ Der RS232/RS485-Konverter (Art.-Nr. 5009241) muss mit AutoRTS eingestellt sein.
	Falsche Kabel sind miteinander verbunden.	Kontrollieren Sie sämtliche Verbindungskabel zum RS232/RS485-Konverter und zu den einzelnen Geräten im Netzwerk.
	Der Abschlusswiderstand am letzten Kommunikationsmodul ist nicht gesetzt.	Kontrollieren Sie, ob das letzte Kommunikationsmodul (KM) im RS485-Netzwerk gejumpert ist. Alle drei Brücken am KM (in der Nähe des RS485-Anschlusses) müssen dabei geschlossen sein
	Es treten Timing-Probleme bei der Sende-/ Empfangsumschaltung am PC auf.	Bei neueren PCs im Zusammenhang mit RS232/RS485-Konvertern („Silverbox" Art.Nr. 5009156) kann es zu Datenübertragungsschwierigkeiten kommen. Zur Lösung dieses Problems benutzen Sie einen RS232/RS485-Konverter (Art.-Nr. 5009241) mit automatischer Sende-/ Empfangsumschaltung.
	Die LED am RS232/RS485-Konverter („Silverbox" Art.Nr. 5009156) leuchtet nicht.	Überprüfen Sie, ob die Stromversorgung am RS232/RS485-Konverter angeschlossen und eingeschaltet wurde. **Hinweis:** Der RS232/RS485-Konverter (Art.-Nr. 5009241) benötigt keine externe Stromversorgung und leuchtet nicht.
	Die COM-Einstellungen sind fehlerhaft.	▪ Prüfen Sie, ob das richtige Anschlusskabel am entsprechenden COM-Port eingesteckt und der COM-Port in CONVOControl ordnungsgemäß angemeldet wurde! ▪ Es sollten alle FIFO-Puffer am COM-Port ausgeschaltet sein.
Die Ethernet-Schnittstelle funktioniert nicht.	Die IP-Adresse wurde noch nicht vergeben oder kann nicht erreicht werden.	Vergeben Sie mit dem Device-Installer in CONVOControl dem Ethernet-Port eine IP-Adresse, welche im ansprechbaren Adressbereich liegt.
	Ein falsches Kabel ist angeschlossen.	Prüfen Sie, ob statt einem Ethernet-Patchkabel ein Cross-Kabel eingesetzt wurde oder wenden Sie sich an Ihren Administrator.

Fehlerbeschreibung	Fehleranalyse	Erforderliche Reaktion
Der Schockkühler lässt sich nicht in CONVOControl integrieren.	Die Einstellparameter stimmen nicht überein.	▪ Überprüfen Sie die Baudrate (S1=2), die Parität (S2=0), die Netzwerkadresse (S3) und die Protokollart (S4=1). ▪ Überprüfen Sie die COM-Port-Einstellungen am PC und in CONVOControl.
	Schnittstellenkonverter oder Kommunikationsmodul des Schockkühlers ist defekt.	Tauschen Sie gegebenenfalls die Teile aus.
	Kabel sind nicht korrekt verlegt.	Überprüfen Sie die gesamte Kabellänge auf Unzulänglichkeiten oder Kabelbrüche.
Bei der Ethernet-Geräteanmeldung lässt sich der „Device Installer" nicht starten.	Das Programm „Device Installer" wurde nicht installiert.	Installieren Sie den „Device Installer" aus dem ConvoLink-Ordner "Packages".
	Das Programm befindet sich an einem anderen Ort.	Starten Sie den „Device Installer" manuell unter: C:\Programme\Lantronix\DeviceInstaller X.X \DeviceInstaller.exe
Sie können die Software nicht installieren.	Sie haben keine Schreibrechte in der „Registry".	Wenden Sie sich an Ihren Administrator.

8 HACCPViewer

Zweck dieses Kapitels

In diesem Kapitel geben wir Ihnen Informationen über das Programm HACCPViewer.

Inhalt

Dieses Kapitel enthält folgende Themen:

	Seite
Programmübersicht	188
Bedienung	195

8.1 Programmübersicht

Zweck dieses Kapitels

In diesem Kapitel zeigen wir Ihnen die Programmübersicht Ihrer Software.

Inhalt

Dieses Kapitel enthält folgende Themen:

	Seite
Gesamtansicht	189
Schaltflächen	190
HACCPViewer Rezeptansicht	192
Schaltflächen der Rezeptansicht	193

8.1.1 Gesamtansicht

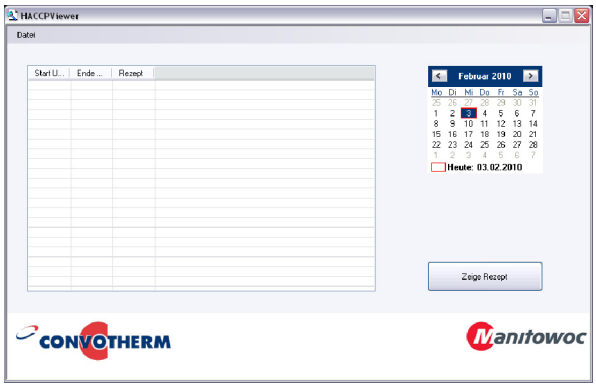
Aufbau der Startseite

Das Programmfenster der Startseite besteht aus:

- Menüleiste (oben quer)
- Rezeptliste (links mittig)
- Kalenderansicht (rechts oben)

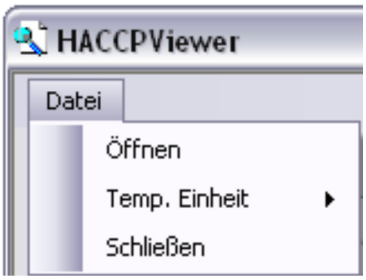
So sieht sie aus

Die folgende Abbildung zeigt die Gesamtansicht der Startseite:



8.1.2 Schaltflächen

Die Menüleiste



Die Schaltflächen und ihre Untermenüs

Die folgende Tabelle zeigt Ihnen die Schaltflächen der Menüleisten und deren Untermenüs:

Schaltfläche	Untermenü	Funktion
Datei	Öffnen	Öffnet Garrezeptdateien
	Temp.-Einheit	Stellt °C oder °F ein.
	Schließen	Schließt das Programm

Die Rezeptliste

In dieser Liste werden alle Rezepte des jeweiligen Tages angezeigt. Jedes Garrezept lässt sich öffnen und detailliert betrachten.

Start Uhrzeit	Ende Uhrzeit	Rezept
10.18.57	11.05.19	Lammkeule medium
11.56.48	12.49.40	Haehnchen, 1000 gr.
13.05.25	13.45.50	Schweinehaxen, gegrillt
14.17.14	14.52.14	Putenrollbraten
15.10.14	15.55.15	Wammerl
16.07.05	16.14.35	IndividualCooking
16.12.48	16.13.49	Einschub: 1

Die Rezeptnamen in der Rezeptliste richten sich nach:
- Rezeptnamen aus Ihrem Kochbuch
- „IndividualCooking“ für Kochvorgänge ohne Rezept
- „Einschub“ für Beschickungen in den Einschubebenen
- gewählten Reinigungsprogrammen

Hinweis

Beim ersten Öffnen ist diese Liste leer. Sobald Sie eine HACCP-Aufzeichnung durchgeführt und eingelesen haben, finden Sie Garrezepteinträge in der Rezeptliste.

Der Kalender

Der Kalender dient Ihnen zur Orientierung, an welchen Tagen Sie Garrezepte aufgezeichnet haben.



Die Schaltflächen und ihre Funktion

Die folgende Tabelle zeigt Ihnen die Schaltflächen der Rezeptliste und deren Funktion:

Schaltfläche	Funktion
<	Blättert einen Monat zurück
>	Blättert einen Monat vor
☐	Springt auf aktuelles Datum um
■	Zeigt das ausgewählte Datum
Fettdruck	Zeigt Tage mit Einträgen

8.1.3 HACCPViewer Rezeptansicht

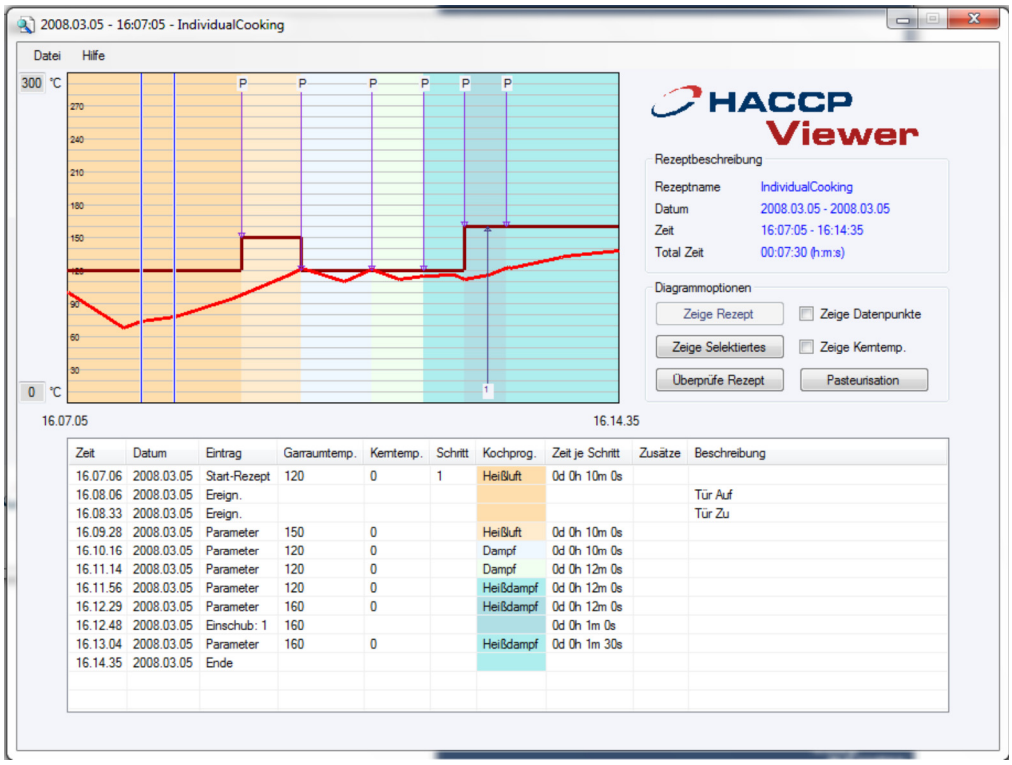
Aufbau der Rezeptansicht

Das Programmfenster der Rezeptansicht besteht aus:

- Menüleiste (oben quer)
- Grafik (links oben)
- Rezeptbeschreibung und Diagrammoptionen (rechts oben)
- Rezeptliste detailliert (unten)

So sieht sie aus

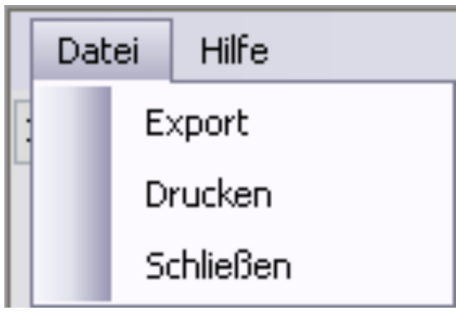
Die folgende Abbildung zeigt die Rezeptansicht:



Zeit	Datum	Eintrag	Garraumtemp.	Kerntemp.	Schritt	Kochprog.	Zeit je Schritt	Zusätze	Beschreibung
16.07.06	2008.03.05	Start-Rezept	120	0	1	Heißluft	0d 0h 10m 0s		
16.08.06	2008.03.05	Ereign.							Tür Auf
16.08.33	2008.03.05	Ereign.							Tür Zu
16.09.28	2008.03.05	Parameter	150	0		Heißluft	0d 0h 10m 0s		
16.10.16	2008.03.05	Parameter	120	0		Dampf	0d 0h 10m 0s		
16.11.14	2008.03.05	Parameter	120	0		Dampf	0d 0h 12m 0s		
16.11.56	2008.03.05	Parameter	120	0		Heißdampf	0d 0h 12m 0s		
16.12.29	2008.03.05	Parameter	160	0		Heißdampf	0d 0h 12m 0s		
16.12.48	2008.03.05	Einschub: 1	160				0d 0h 1m 0s		
16.13.04	2008.03.05	Parameter	160	0		Heißdampf	0d 0h 1m 30s		
16.14.35	2008.03.05	Ende							

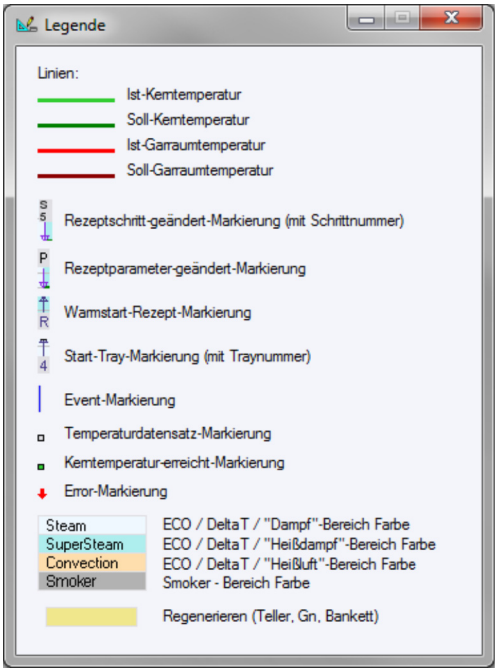
8.1.4 Schaltflächen der Rezeptansicht

Die Menüleiste

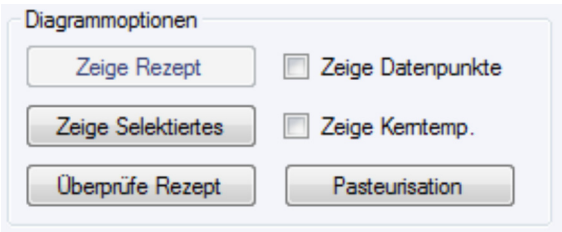


Die Schaltflächen und ihre Untermenüs

Die folgende Tabelle zeigt Ihnen die Schaltflächen der Menüleisten und deren Untermenüs:

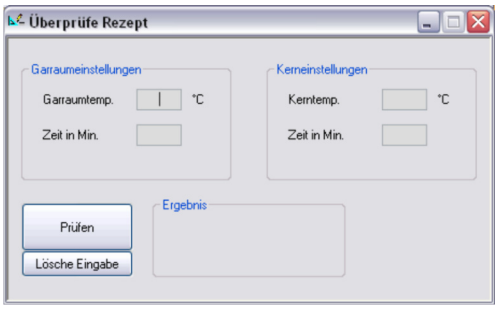
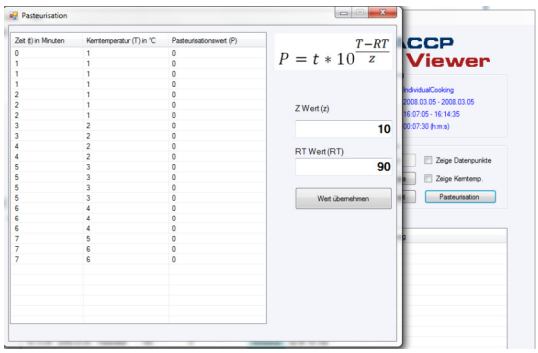
Schaltfläche / Anzeige	Untermenü / Funktion	Abbildung
Datei	▪ Export ▪ Drucken ▪ Schließen	
Hilfe	Öffnet Hilfetext	

Die Diagrammoptionen



Die Schaltflächen und ihre Untermenüs

Die folgende Tabelle zeigt Ihnen die Schaltflächen der Diagrammoptionen und deren Untermenüs:

Schaltfläche / Anzeige	Untermenü / Funktion	Abbildung
Zeige Rezept	Zeigt wieder die Rezeptansicht	
Zeige Selektiertes	Zeigt selektierte Rezeptschritte	
Überprüfe Rezept	▪ Zur Eingabe der Garraumeinstellungen ▪ Zur Eingabe der Kerneinstellungen ▪ Prüft Garrezept und zeigt Ergebnis	
Zeige Datenpunkte	Gibt Messpunkte aus	
Zeige Kerntemperatur	▪ Fest selektiert wenn Garrezept mit KTM-Garschritt ▪ Zusätzlich anwählbar wenn Garrezept nur mit Zeiteinstellung	
Pasteurisation	▪ Zeigt summierte Pasteurisationswerte an. ▪ Zur Änderung der variablen Parameter	

8.2 Bedienung

Zweck dieses Kapitels

In diesem Kapitel geben wir Ihnen Informationen über die Bedienung Ihrer Software.

Inhalt

Dieses Kapitel enthält folgende Themen:

	Seite
Grundsätzlicher Arbeitsablauf	196
Daten einlesen	196
Arbeiten mit dem Viewer	196
Sicherheitsarchivierung von Garrezepten oder Reinigungsprogrammen	200

8.2.1 Grundsätzlicher Arbeitsablauf

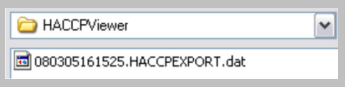
So geht es

Das Arbeiten mit dem HACCPViewer ist sehr einfach und besteht aus diesen 6 Schritten:

1. Lesen Sie die Daten vom USB-Stick ein.
2. Starten Sie das Programm.
3. Wählen Sie die HACCP-Datei aus.
4. Wählen Sie den gewünschten Tag mit Hilfe des Kalenders aus.
5. Wählen Sie das Garrezept aus der Rezeptliste aus.
6. Starten Sie die Abfragen im Viewer.

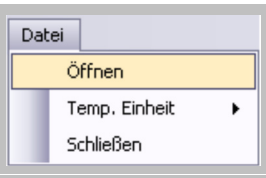
8.2.2 Daten einlesen

Rezeptdatei einlesen

1.		Speichern Sie die Rezeptdaten vom Heißluftdämpfer auf einen USB-Stick. Siehe: *Bedienungshandbuch*
2.		Stecken Sie den USB-Stick am Computer ein. Siehe: *Bedienungshandbuch*
3.		Speichern Sie die HACCP-Datei unter dem Ordner HACCPViewer ab. **Hinweis:** (C:\Programme\Convotherm\HACCPViewer)

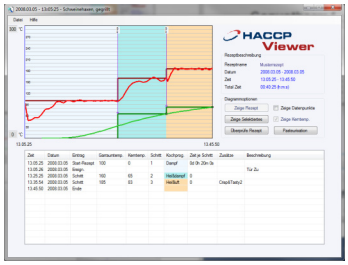
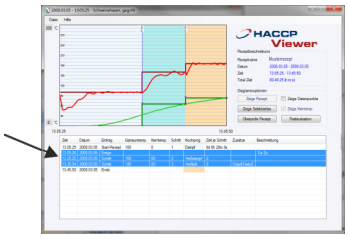
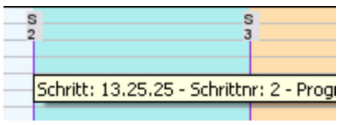
8.2.3 Arbeiten mit dem Viewer

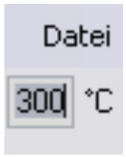
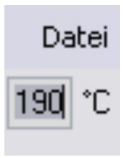
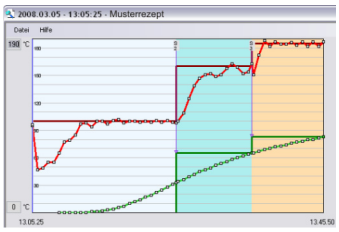
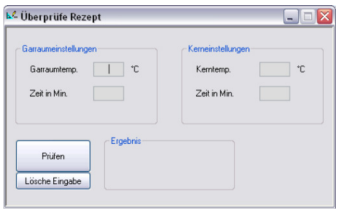
Rezeptdatei aufrufen

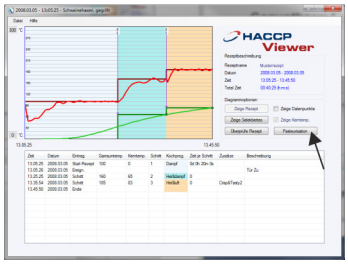
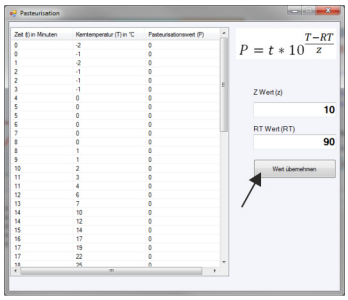
1.		Klicken Sie auf der Menüleiste auf „Datei“.
2.		Klicken Sie beim Untermenü auf „Öffnen“. **Resultat:** Es erscheint eine Liste mit HACCP-Dateien.
3.		Öffnen Sie die gewünschte HACCP-Datei durch Doppelklicken oder über die Schaltfläche „Öffnen“. **Resultat:** Es erscheint eine Rezeptliste der letzten abgespeicherten Garrezepte. **Hinweis:** Über der Rezeptliste wird der Pfad der HACCP-Datei angezeigt.
4.		Durch Anwählen der fettgedruckten Tage im Kalender werden weitere Garrezeptlisten angezeigt.

Abfragemöglichkeiten für Rezepte

Die nachfolgende Tabelle zeigt eine Übersicht der verschiedenen Abfragemöglichkeiten des Viewers:

Ziel	Schritt	Vorgehen	Abbildung
Öffnen der Rezeptansicht	**1**	Öffnen Sie das gewünschte Garrezept durch Doppelklicken auf die Rezeptlistenzeile oder durch Klicken auf die Schaltfläche „Zeige Rezept“. **Resultat:** Die Rezeptansicht öffnet sich.	
Selektieren von Rezeptschritten	**2.1**	Klicken Sie auf die verschiedenen Rezeptschritte, die Sie detailliert ansehen möchten. **Hinweis:** Um mehrere Garrezeptschritte (mind. 2) zu markieren, drücken Sie gleichzeitig die STRG-Taste und die linke Maustaste.	
	2.2	Klicken Sie auf die Schaltfläche „Zeige Selektiertes“ **Resultat:** Die Detailansicht der markierten Rezeptschritte wird angezeigt.	
Datenpunkte anzeigen	**3.1**	Klicken Sie auf die Schaltfläche „Zeige Datenpunkte“ **Resultat:** In der Grafik werden alle aufgezeichneten Messpunkte angezeigt.	
	3.2	Klicken Sie auf einen Messpunkt **Resultat:** Das Datum, die Uhrzeit und die Temperatur werden angezeigt.	
Hilfetexte anzeigen	**4**	Fahren Sie mit der Maus über das Diagramm zu den festgelegten Markierungen (siehe Hilfe) oder im Abschnitt Rezeptbeschreibung (rechts oben) über den Rezeptnamen. **Resultat:** Details zum Garrezept werden angezeigt.	

Ziel	Schritt	Vorgehen	Abbildung
Skalieren der Diagrammachsen	**5.1**	Markieren Sie die Achsenbeschriftung.	
	5.2	Ändern Sie die Temperatur auf 15°C über dem maximalen Messpunkt der angezeigten Temperaturkurve.	
	5.3	Gehen Sie für die untere Achsenbeschriftung entsprechend mit dem minimalen Messpunkt der angezeigten Temperaturkurve gleich vor. **Resultat:** Das Diagramm wird skaliert angezeigt.	
Überprüfen von Garrezepten	**6.1**	Klicken Sie auf die Schaltfläche „Überprüfe Rezept“. **Resultat:** Ein Eingabefeld öffnet sich automatisch.	
	6.2	Geben Sie die HACCP Kriterien ein. ▪ Garraumtemperatur + Haltezeit ▪ Kerntemperatur + Haltezeit **Hinweis:** Eine gemeinsame Abfrage von Garraumeinstellungen und Kerntemperatureinstellungen ist möglich.	
	6.3	Klicken Sie auf die Schaltfläche „Prüfen“. **Resultat:** Die HACCP-Konformität wird angezeigt. ✓= HACCP-konform **X**= Nicht konform	

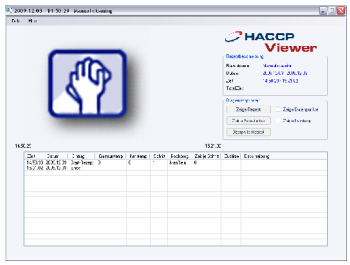
Ziel	Schritt	Vorgehen	Abbildung
Parameter für Pasteurisation ändern	**7.1**	Klicken Sie auf die Schaltfläche „Pasteurisation". **Resultat:** Ein Eingabefeld öffnet sich automatisch.	
	7.2	Ändern Sie die gewünschten Werte ab: z: Temperaturerhöhung, die notwendig ist um eine identische Keimabtötung in einem Zehntel der ursprünglichen Zeit zu erreichen. RT: Referenztemperatur, auf die sich die thermische Handlung bezieht	
	7.3	Klicken Sie auf die Schaltfläche „Wert übernehmen".	

Hinweis:

Nicht aktive Schaltflächen sind grau hinterlegt.

Abfragemöglichkeiten für Reinigungsprogramme

Die nachfolgende Tabelle zeigt eine Übersicht der verschiedenen Abfragemöglichkeiten des Viewers:

Ziel	Schritt	Vorgehen	Abbildung
Öffnen der Reinigungsansicht	**1**	Öffnen Sie das gewünschte Reinigungsprogramm durch Doppelklicken auf die Rezeptlistenzeile oder durch Klicken auf die Schaltfläche „Zeige Rezept". **Resultat:** Die Reinigungsansicht öffnet sich.	

Darstellung des Reinigungsablaufs

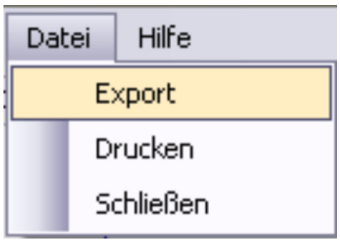
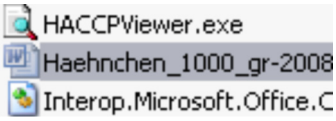
Unten in der Liste sehen Sie Informationen über den Reinigungsablauf mit protokollierten Ereignissen, wie z.B. "Türe auf" und "Türe zu".

Hinweis:

Nicht aktive Schaltflächen sind grau hinterlegt.

8.2.4 Sicherheitsarchivierung von Garrezepten oder Reinigungsprogrammen

Speichern von Garrezepten oder Reinigungsprogrammen

Ziel	Schritt	Vorgehen	Abbildung
Garrezept oder Reinigungs-programm speichern	**1**	Klicken Sie in der Menüleiste auf „Datei“.	
	2	Klicken Sie im Untermenü auf „Export“ **Resultat:** Im Ordner HACCPViewer wird Ihre gewünschte Datei als Word-Datei abgelegt. **Hinweis:** Falls kein Word 2002/2003 vorhanden ist, wird eine Bilddatei mit den Rezeptinformationen angelegt.	

Drucken von Garrezepten oder Reinigungsprogrammen

Ziel	Schritt	Vorgehen	Abbildung
Garrezept oder Reinigungs-programm drucken	**1**	Klicken Sie in der Menüleiste auf „Datei“.	
	2	Klicken Sie im Untermenü auf „Drucken“	

CONVOTHERM ELEKTROGERÄTE GMBH, OVENS & ADVANCED COOKING EMEA, MANITOWOC FOODSERVICE,
TALSTRASSE 35, 82436 EGLFING | GERMANY, T +49(0)8847 67-0, F +49(0)8847 414
WWW.CONVOTHERM.COM, WWW.MANITOWOCFOODSERVICE.COM

PC Software
ConvoLink

Serial no.
Item no.
Order no.

Manitowoc Foodservice ist einer der weltweit größten Hersteller und Anbieter von professioneller Gastrotechnik.
Wir bieten unseren Kunden energiesparende, zuverlässige und marktführende Technologien aus einer Hand.

Wenn Sie mehr über Manitowoc Foodservice und seine Einzelmarken wissen wollen,
dann besuchen Sie uns auf www.manitowocfoodservice.com

© 2015 Manitowoc Foodservice Inc. soweit nicht anders angegeben. Alle Rechte vorbehalten.

9763060_00 deu 11/15