

Allgemeine Informationen zur Bereitstellung von Revisionsunterlagen

Mit freundlicher Unterstützung von:



(Stand: 17. Mai 2021)

INDUSTRIEVERBAND HAUS-, HEIZ- UND KÜCHENTECHNIK E.V.
Lyoner Str. 9 • D-60528 Frankfurt/M. • ☎ (069) 25 62 68-0 • Fax: (069) 25 62 68-100
e-mail: info@hki-online.de • homepage: www.hki-online.de

Inhalt	Seite
Einleitung	3
1 Revisionsunterlagen in der Großküche	3
1.1 Anforderungen an die Bereitstellung	3
2 Die Betriebsanleitung nach EN 82079-1	4
2.1 Allgemeine Vorgaben	4
2.2 Eine Betriebsanleitung muss folgende Punkte beinhalten:	4
2.3 Die Identifikation der Betriebsanleitung	6
2.4 Sicherheitsbezogene Informationen	6
3 Die Konformitätserklärung	7
4 Die Ersatzteilliste	7
5 Der Stromlaufplan	7
6 Der BIM Parameter Revisionsunterlagen	8
7 Serviceinformationen	8

Einleitung

Dieses Dokument ist eine kurze Zusammenstellung der Vorgaben, die für Revisionsunterlagen gelten. Es ist gedacht als Hilfestellung in der Absprache mit Ihren Lieferanten, wenn es zu Unstimmigkeiten über Umfang und Qualität von Revisionsunterlagen kommt. Grundlage ist die EN 82079-1.

1 Revisionsunterlagen in der Großküche

1.1 Anforderungen an die Bereitstellung

Revisionsunterlagen sind Teil eines Gerätes oder einer Maschine.

Die Revisionsunterlagen müssen immer in der Sprache des Empfängerlandes vorliegen.

Revisionsunterlagen bestehen aus:

- Betriebsanleitung, sie umfasst entweder als Kapitel oder Einzeldokumente folgende Themengebiete:
 - Bedienungsanleitung
 - Installationsanleitung
 - Wartungsanleitung bzw. Wartungshinweise
- Adresse des Herstellers
- Konformitätserklärung
- Ersatzteilliste
- Stromlaufplan

Es wäre wünschenswert, dass der Hersteller eines Geräts oder einer Maschine die Betriebsanleitung, die Ersatzteilliste und den Stromlaufplan auch in einer digitalen Form anbietet. Dazu wäre die Angabe eines Download-Links die praktikabelste Form.

Innerhalb der BIM-Daten (Building-Information-Modeling) gibt es die Möglichkeit diesen Download-Link anzugeben.

Der Hersteller sollte auch Serviceinformationen für Fachpersonal zur Verfügung stellen können.

2 Die Betriebsanleitung nach EN 82079-1

2.1 Allgemeine Vorgaben

Eine Betriebsanleitung muss:

- In gedruckter Form dem Gerät beiliegen. Die digitale Form ist nur zusätzlich erlaubt.
- In der Sprache des Empfängerlandes vorliegen.
- In einer für die Zielgruppe verständlichen Sprache geschrieben sein.
 - Der Bediener muss durch die Bedienung geführt werden.
 - Einfach, knapp, präzise
- Schriftart, Schriftgröße und der Aufbau des Dokuments müssen eine größtmögliche Leserlichkeit für den Nutzer sicherstellen.
- Visuelle Darstellungen sind zur Unterstützung anzustreben.

2.2 Eine Betriebsanleitung muss folgende Punkte beinhalten:

- Eine Definition und Beschreibung der Zielgruppe. Die Betriebsanleitung muss für diese Zielgruppe verständlich geschrieben sein

Beispiele:

Zielgruppe Zielgruppe der Bedienungsanleitung ist der Bediener, der mit Betrieb, Reinigung und Pflege des Gerätes betraut ist.

Zielgruppe Zielgruppe der Wartungsanleitung ist ausgebildetes Fachpersonal, das mit Wartung und Betrieb des Gerätes betraut ist.

- Eine eindeutige Gliederung mit Inhaltsverzeichnis.

Beispiel (hier Bedienungsanleitung)

1 Einleitung	9
1.1 Zu dieser Anleitung	9
1.2 Bestimmungsgemäße Verwendung	11
1.3 Garantie	11
2 Sicherheitshinweise	12
3 Gerätebeschreibung	15
3.1 Geräteübersicht	15
3.2 Ausstattung	15
3.3 Gerätesteuerung	22
3.4 Beschickungsmengen	24
3.5 Standardeinstellwerte	24
4 Gerät bedienen	25
4.1 Umweltgerecht bedienen	25
4.2 Gerät einschalten und ausschalten	25
4.3 Menü Gerätefunktionen	28
4.4 Grundlegende Funktionen	39
4.8 Manuelles Garen	64
4.10 Automatisches Garen	73
5 Gerät reinigen und pflegen	82
6 Störungen beheben	95
6.1 Notbetrieb	95
6.2 Fehlerursachen und Abhilfe	96
6.3 Typenschild	96
7 Wartung durchführen	97
8 Umweltgerecht entsorgen	98

- Verständliche und vollständige Aussagen zu folgenden Punkten, meist als Teil der Einleitung, beinhalten.
 - Qualifikation des jeweilig am Gerät tätigen.

Beispiel:

Erläuterung zur Qualifikation	
Fachkraft	<ul style="list-style-type: none"> • Fachkraft ist, wer aufgrund seiner fachlichen Ausbildung, Kenntnisse und Erfahrungen sowie Kenntnisse der einschlägigen Normen die ihr übertragenen Arbeiten beurteilen und mögliche Gefahren erkennen kann.
Art der Tätigkeit	Qualifikation
Elektroanschluss	<ul style="list-style-type: none"> • Elektro-Fachkraft • Fachspezifische Ausbildung • Mitarbeiter des zuständigen Fachunternehmens
Wasseranschluss	<ul style="list-style-type: none"> • Wasser-Fachkraft • Fachspezifische Ausbildung • Mitarbeiter des zuständigen Fachunternehmens
Abwasseranschluss	<ul style="list-style-type: none"> • Abwasser-Fachkraft • Fachspezifische Ausbildung • Mitarbeiter des zuständigen Fachunternehmens

- Bestimmungsgemäßer Gebrauch und Warnungen zum bestimmungswidrigem Gebrauch und zu vorhersehbarem Missbrauch

Beispiel:

Bestimmungsgemäße Verwendung
<p>Dieses Gerät ist ausschließlich zur Verwendung für gewerbliche Zwecke, insbesondere in gewerblichen Küchen, bestimmt.</p> <p>Dieses Gerät darf nur mit geeignetem Zubehör zum Garen von Lebensmitteln benutzt werden.</p> <p>Untersagt ist die Benutzung des Gerätes unter anderem für folgende Zwecke:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Spülen von Geschirr • Als Abstellplatz im oder auf dem Gerät • Aufbewahren von Vorräten • Trocknen von Tüchern, Papier oder Geschirr • Erhitzen von Säuren, Laugen oder anderen Chemikalien • Erhitzen von Konserven • Erhitzen von brennbaren Flüssigkeiten • Beheizen von Räumen • Reinigen von Luftfiltern

- Im Kapitel „Installation“ einen allgemeinen Überblick über die Anforderungen, Leistungen etc. und die genaue Beschreibung der einzelnen Installationsschritte mit den entsprechenden Warnhinweisen als Ergebnis einer Risikobeurteilung.
- Im Kapitel „Bedienung“ eine genaue Beschreibung der Bedienung und Reinigung des Gerätes mit den entsprechenden Warnhinweisen als Ergebnis einer Risikobeurteilung.
- Im Kapitel „Wartung“ eine genaue Beschreibung der Wartung des Gerätes mit den entsprechenden Warnhinweisen als Ergebnis einer Risikobeurteilung.

2.3 Die Identifikation der Betriebsanleitung

Die Betriebsanleitung muss, zum Beispiel auf dem Deckblatt, eindeutig beschrieben sein, durch:

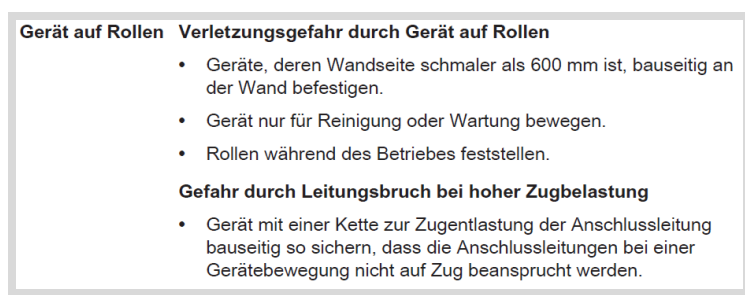
- Das Wort
 - Betriebsanleitung
 - Bedienungsanleitung
 - Installationsanleitung oder
 - Wartungsanleitung.
- Die Dokumentennummer oder -bezeichnung dieser Anleitung.
- Das Veröffentlichungsdatum dieser Anleitung.
- Name und Herausgeber der Anleitung.
- Die eindeutige Identifikation des Produktes durch
 - Markenname
 - Modellbezeichnung
 - Name des Anbieters

2.4 Sicherheitsbezogene Informationen

Die Betriebsanleitung enthält folgende Sicherheitsbezogene Informationen:

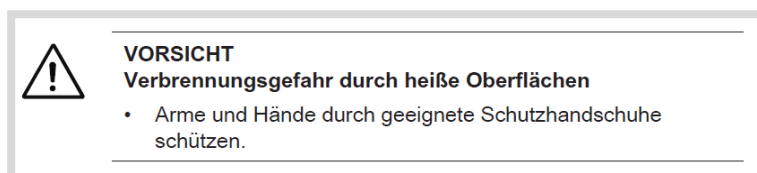
- Sicherheitshinweise in einem eigenen Kapitel geben Hinweise zur sicheren Verwendung des Produktes und nennen mögliche Gefahren, sowie die Konsequenzen, wenn die Gefährdung nicht vermieden wird bzw. werden kann.

Beispiel:



- Warnhinweise sind Teil der Beschreibung von Bedienschritten und weisen auf mögliche Gefahren, sowie die Konsequenzen hin, wenn die Gefährdung nicht vermieden wird bzw. werden kann.

Beispiel:



3 Die Konformitätserklärung

In der Konformitätserklärung bestätigt der Hersteller schriftlich, dass sein Produkt spezifische Eigenschaften erfüllt, die in der Regel durch Normen definiert sind. Diese Normen müssen in der Konformitätserklärung aufgeführt sein.

Ein Beispiel ist die EU-Konformitätserklärung, die zwingende Voraussetzung für die CE-Kennzeichnung und damit das Inverkehrbringen im Europäischen Wirtschaftsraum ist.

Die Konformitätserklärung enthält mindestens:

- Die Adresse des Herstellers
- Modell oder Modellgruppenbezeichnung
- Die Richtlinien und Verordnungen, deren Konformität des Produktes man erklärt
- Die herangezogenen Prüfungsunterlagen
- Ort und Datum der Ausstellung
- Unterschrift der bevollmächtigten Person

Die Konformitätserklärung kann auch Teil der Bedienungsanleitung sein.

4 Die Ersatzteilliste

Eine Ersatzteilliste muss in übersichtlicher Form folgende Inhalte aufweisen:

- Die Ersatzteilnummer
- Die Bezeichnung des Ersatzteils
- Die Menge dieses Ersatzteiles, das sich in dem Gerät befindet.

Wünschenswert ist:

- Ein Deckblatt mit Seriennummer, Gerätebezeichnung und Name des Herstellers
- Eine Angabe zu Verschleißteilen und deren empfohlener Bevorratung
- Ein visueller Hinweis zur Auffindung und Lage der Ersatzteile, zum Beispiel durch Explosionszeichnung, Bilder, Schemata.

5 Der Stromlaufplan

Der Stromlaufplan muss alle relevanten Daten zu dem Gerät bzw. der Maschine beinhalten. Neben der eigentlichen Zeichnung sind gefordert:

- Zeichnungsnummer
- Eindeutige Gerätebezeichnung

6 Der BIM Parameter Revisionsunterlagen

Das IFSE (=International Food Service Equipment) Parameter Data Dictionary definiert eine Vielzahl von Parametern, die für die Großküchenplanung relevant sind. Durch diese Art der Standardisierung können die Parameter herstellerübergreifend genutzt werden, um damit den Planungsprozess für den Großküchenfachplaner zu erleichtern.

In diesem Data Dictionary ist auch ein Parameter für Revisionsunterlagen angelegt. Dieser hat die folgenden Eigenschaften:

- Name (deutsch): Revisionsunterlagen
- GUID (=Globally Unique Identifier): ccc575d8-2692-4f4b-82d9-30c065fca6eb
- Datentyp: URL

Über den GUID ist der Parameter eindeutig definiert und somit maschinenlesbar und sprachenunabhängig.

Dieser Parameter soll den Link bereitstellen, mit dem auf die Datenbank des Herstellers zugegriffen werden kann um Revisionsunterlagen, wenn möglich gerätespezifisch abzurufen.

7 Serviceinformationen

Zusätzlich zu den genannten Informationen sollten vom Hersteller weiterführende Informationen für Servicepersonal von Fachfirmen zur Verfügung gestellt werden können.

Beispiel:

- Reglerbeschreibung / Programieranleitung / Parameterliste
- Reparaturanleitungen