

Heißen Sie Ihr neues Merrychef-Schnellgarsystem willkommen. Mit dieser Anleitung ist Ihr neuer Merrychef conneX[®]-Schnellgarofen schnell betriebsbereit.

Wichtig: Lesen und befolgen Sie die im Lieferumfang enthaltenen Sicherheitshinweise vor der Inbetriebnahme Ihres Schnellgarsystems.



Die vollständige Installations- und Bedienungsanleitung finden Sie unter **www.merrychef.com**

Erstmalige Inbetriebnahme



Führen Sie alle vorgesehenen Sicherheitsprüfungen durch, und vergewissern Sie sich, dass Ihr Schnellgarsystem sauber und leer ist.

Wenn der Ofen zum ersten Mal an das Stromnetz angeschlossen wird, wird eine Reihe von Einrichtungsbildschirmen angezeigt.



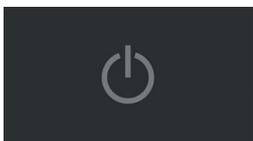
Drücken Sie auf das Ein-/Aus-Symbol, um das Gerät einzuschalten. Anschließend werden Sie aufgefordert, Folgendes zu tun:

- die von Ihnen bevorzugte Bediensprache für das Schnellgarsystem auszuwählen,
- die Uhrzeit und das Datum einzustellen,
- eine Verbindung mit WLAN oder Ethernet herzustellen (das ist auch zu einem späteren Zeitpunkt unter „Einstellungen“ möglich) und
- eine Vorheiztemperatur auszuwählen.

Wenn der Vorheizzyklus abgeschlossen ist, erscheint der gewählte „Betriebsmodus“-Bildschirm, und Sie können Ihr Schnellgarsystem in Betrieb nehmen.

Einschalten

1.



Stellen Sie sicher, dass das Gerät an das Stromnetz angeschlossen ist. Führen Sie alle vorgesehenen Sicherheitsprüfungen durch, und vergewissern Sie sich, dass der Garraum sauber und leer ist.

Wählen Sie das Ein-/Aus-Symbol auf dem Bildschirm aus, um das Schnellgarsystem einzuschalten.

2.



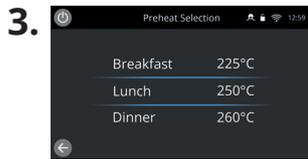
Der „easyTouch[®]“-Bildschirm, auf dem die Welbilt-Marken durchgeblättert werden, leuchtet auf.

Nach dem Hochfahren wird der Merrychef-Begrüßungsbildschirm mit Verknüpfungen zu „**Informationen**“ oder „**Einstellungen**“ angezeigt.

Wird das Gerät nicht benutzt, wechselt der Bildschirm automatisch zur Auswahl „Vorheizen/Vorheizen“.



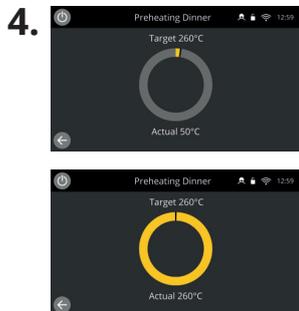
Wenn nur eine Vorheiztemperatur eingestellt wurde, heizt das Schnellgarsystem automatisch auf die gewünschte Temperatur auf.



Wenn für das Gerät zwei oder mehr Vorheiztemperaturen eingestellt sind, wird eine Auswahlmöglichkeit angezeigt.

Eine Bildlaufleiste an der Seite des Bildschirms zeigt an, dass es noch mehr Temperatureauswahlmöglichkeiten gibt, die nicht alle auf dem Bildschirm angezeigt werden.

Wischen Sie bei Bedarf nach oben oder unten, um durch die verfügbaren Vorheizooptionen zu scrollen. Wählen Sie die zum Vorheizen des Garraums benötigte Temperatur aus.

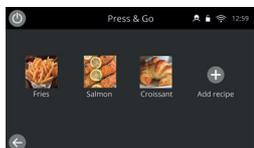
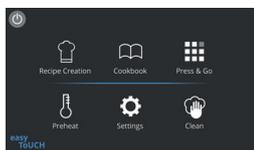


Während des Vorheizens zeigt das Display den Fortschritt an, bis der Garraum auf die eingestellte Temperatur erhitzt ist.

Um das Aufheizen des Garraums zu beenden, berühren Sie den Zurück-Pfeil unten links auf dem Bildschirm (dadurch kehren Sie zum vorherigen Bildschirm zurück).

Wenn der Vorheizzyklus abgeschlossen ist, erscheint der gewählte „Betriebsmodus“-Bildschirm, und Sie können Ihr Schnellgarsystem in Betrieb nehmen.

Betriebsmodi



Im Full-Service-Modus wird der Startbildschirm angezeigt. Sie können über das „Kochbuch“ auf Garprofile zugreifen, Rezepte werden über die „Kochmütze“ erstellt.

Im Schnell-Service-Modus wird sofort das „Kochbuch“ angezeigt. So können Sie ein bis zu dreistufige Programme mit Kategoriegruppierungen verwalten.

Der Press-and-Go-Modus ist ideal für kleinere Unternehmen und ermöglicht den schnellen Zugriff auf Rezeptdateien mit nur einer Berührung.

Im manuellen Modus sind keine Garprofile verfügbar. Jeder Garvorgang wird einzeln programmiert.

Sie können die Betriebsmodi über die Einstellungen des Symbols „Modi“ auswählen. Außerdem haben Sie in dem Modus folgende Möglichkeiten:

Aktivieren Sie „Favoriten anzeigen“, damit im Kochbuch das Symbol „Favoriten“ angezeigt wird, über das Sie all Ihre Rezepte in der Reihenfolge der am häufigsten verwendeten Rezepte anzeigen können. (Nur im Full- und Schnell-Service-Modus verfügbar.)

Aktivieren Sie „Alle Rezepte anzeigen“, damit im Kochbuch das Symbol „Alle Rezepte“ angezeigt wird, über das Sie alle heruntergeladenen Rezepte anzeigen können. (Nur im Full- und Schnell-Service-Modus verfügbar.)

Wählen Sie „Entsperren“, um Rezepte in jedem Modus hinzufügen, bearbeiten oder löschen zu können. (Halten Sie ein Garprofil oder eine Kategorie gedrückt, bis die Einblendung „Bearbeiten/Löschen“ angezeigt wird.)

So garen Sie

1. Wählen Sie ein Garprofil aus.
2. Achten Sie auf die Aufforderungen der Software.
3. Öffnen Sie die Gerätetür.
4. Beschicken Sie das mit dem bereitgestellten Gargut.
5. Schließen Sie die Gerätetür wieder.
6. Starten Sie das Garen.
7. Warten Sie den Garvorgang ab.
8. Wenn der Garprozess beendet ist, ertönt ein Signal.
9. Achten Sie auf die Aufforderungen der Software.
10. Öffnen Sie die Gerätetür.
11. Entnehmen Sie das Gargut.

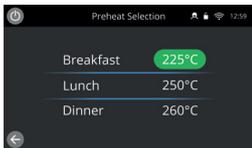
Die Temperatur im Garraum ändern



Rezepte, die nicht für die aktuelle Vorheiztemperatur des Ofens erstellt wurden, sind deaktiviert und ausgegraut. Um die Vorheiztemperatur für ein Rezept festzulegen, wählen Sie das jeweilige Symbol aus, halten Sie es gedrückt, bis die Option „Bearbeiten/Löschen“ angezeigt wird, und wählen Sie dann „Bearbeiten“, um die Rezeptvorgaben zu überprüfen. Kehren Sie dann zum Startbildschirm zurück. Hinweis: Dies ist nur möglich, wenn der Betriebsmodus unter „Modi“ entsperrt ist.



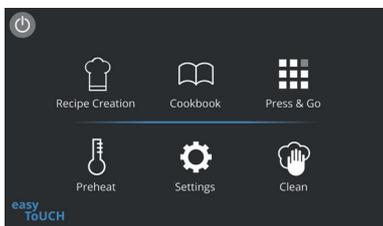
Wählen Sie auf dem Bildschirm das Symbol „Vorheizen“ oder die Schaltfläche „Vorheizen“ unten links, wenn sich der Ofen im Schnell-Service- oder Press-and-Go-Modus befindet. (Wenn nur eine Vorheiztemperatur auf dem Gerät eingestellt wurde, wird das Symbol „Vorheizen“ im Schnell-Service- oder Press-and-Go-Modus nicht angezeigt.)



Der grün hervorgehobene Temperaturwert zeigt die vorliegende Temperatur des Garraums an.

Wählen Sie die gewünschte Garraumtemperatur für das Garprofil aus, z. B. 250 °C/482 °F, und warten Sie, bis der Garraum die gewünschte Temperatur erreicht hat.

Startbildschirm

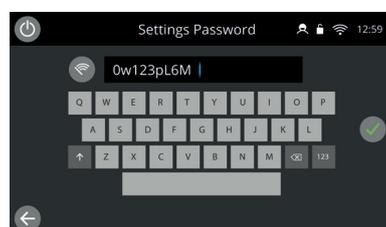
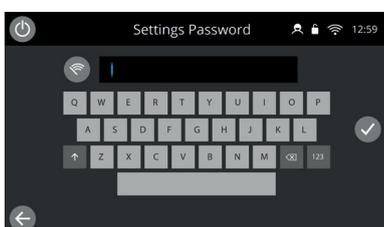


Dieser Startbildschirm wird angezeigt, wenn sich der Ofen im Full-Service-Modus befindet.

| Schaltfläche | Bedeutung | Funktion |
|--------------|-------------------------------------|--|
| | Rezepturerstellung/ Eingabemodus | Über „Rezepterstellung“ können mehrschrittige Garprofile eingegeben und dann unter einer Bezeichnung und einem Symbol zur Wiederverwendung gespeichert werden. |
| | Press and Go | „Press and Go“ ermöglicht schnellen Zugriff auf die bereits gespeicherten Garprofile. |
| | Kochbuch | Das „Kochbuch“ enthält im Gerätespeicher abgelegte Garprofile. Dort werden Favoriten, Kategorien und eine vollständige Auflistung aller verfügbaren Garprofile unter „Alle Rezepte“ angezeigt. |
| | Reinigung | Über „Reinigung“ kann das Gerät für die Reinigung vorbereitet werden, wobei Ihnen zur Unterstützung Bilder angezeigt werden, die Sie durch den Reinigungsvorgang leiten. |
| | Temperaturänderung | Vorheizen dient zur Steuerung der Betriebstemperatur des Geräts. Es können bis zu 6 Vorheiztemperaturen für das Gerät gespeichert werden. |
| | Einstellungen | „Einstellungen“ wird für Geräteeinstellungen und -funktionen wie z. B. Uhrzeit und Sprache, zum Laden von Garprofilen sowie für Wartungs- und Reparaturzwecke verwendet. |

Tastaturbildschirm

Erscheinungsbild



Tastaturschaltflächen und ihre Funktionen

| Schaltfläche | Bedeutung | Funktion |
|---|-----------------------|--|
|  | Tastaturbildschirm | Über den Tastaturbildschirm wird ein autorisiertes Passwort für die Eingabe von Programmdateien eingegeben; möglicherweise hat der Bediener eingeschränkten Zugriff auf manche Funktionen. |
|  | Bildschirm löschen | Wählen Sie die Schaltfläche „Bildschirm löschen“, um den gesamten Text auf dem Tastaturbildschirm zu entfernen. |
|  | Tastatur | Mittels der Tastatur Text eingeben. |
|  | Tastatur scrollen | Wählen Sie die Pfeile nach oben/unten, um durch die Tastatur zur Eingabe von Kleinbuchstaben, Zahlen usw. zu scrollen. |
|  | Eingabe/OK | Wählen Sie das grüne Häkchen, um die Einstellungen zu bestätigen und fortzufahren. |
|  | Vorheriger Bildschirm | Wählen Sie die Schaltfläche „Zurück“, um zum vorherigen Bildschirm zurückzukehren. |

- Um die Bezeichnungen von Garprofilen und Kategorien sowie Garprofil-Gruppen und Passwörter einzugeben, geben Sie 1 bis 20 Zeichen ein.
- Um mehrschrittige Anweisungen spezieller Garprofile einzugeben, geben Sie 1 bis 54 Zeichen in maximal fünf Zeilen ein.

Einstellungen



Wählen Sie die Schaltfläche „Einstellungen“ auf der Hauptmenüanzeige.

Geben Sie das Standardpasswort „MANAGER“ ein, und wählen Sie das grüne Häkchen, um das Menü „Einstellungen“ anzuzeigen.

In den „Einstellungen“ können Sie Anpassungen an Ihrem Gerät vornehmen. Mit der Bildlaufleiste können Sie die vollständige Liste der verfügbaren Einstellungen anzeigen. Befolgen Sie dann die Anweisungen auf dem Bildschirm, um die gewünschten Änderungen vorzunehmen.



Ein grüner Umschaltbalken oder eine grüne Schaltfläche bedeutet, dass die Funktion aktiviert ist.



Ein grauer Umschaltbalken oder eine graue Schaltfläche bedeutet, dass die Funktion deaktiviert ist.

Weitere Informationen zu den einzelnen Einstellungen finden Sie in der vollständigen Installations- und Bedienungsanleitung.

Konnektivität



Wählen Sie im Menü „Einstellungen“ die Option „Konnektivität“. Hier können Sie eine Verbindung über WLAN oder Ethernet per Ethernet-Anschluss auf der Rückseite des Ofens herstellen.

Der Zugriff auf KitchenConnect® erfolgt über den QR-Code-Link in den KitchenConnect®-Einstellungen.

So gehen Sie beim Reinigen vor

Es ist wichtig, dass der Ofen jeden Tag gereinigt wird, um Fettablagerungen im Garraum zu vermeiden.



Wählen Sie im Full-Service-Modus das Symbol „Reinigen“ aus dem Hauptmenü aus und befolgen Sie die Anweisungen mit Bildern auf dem Bildschirm. Diese können Sie in den Reinigungseinstellungen anpassen.



Wählen Sie im Schnell-Service-, Press-and-Go- oder im manuellen Modus das Ein-/Aus-Symbol, um das Heizen zu beenden und den Abkühlzyklus zu starten.

Sobald der Reinigungsvorgang abgeschlossen ist, wird der Ofen heruntergefahren und auf dem Bildschirm das Ein-/Aus-Symbol angezeigt.



Weitere Informationen zum Kauf, zur Bedienung und unserem kulinarischen Support finden Sie unter www.merrychef.com

Kundenzufriedenheit

Ihre Zufriedenheit mit unseren Produkten ist für uns von größter Bedeutung. Dank unserer Erfahrung von über 70 Jahren können Sie sich auf ein hochwertiges, präzises Gerät verlassen.