

MercoMax™ Armadio di mantenimento ad aria forzata (MHG)

Istruzioni originali Manuale di installazione, funzionamento e Manutenzione

Il presente manuale viene aggiornato man mano che vengono rilasciate nuove informazioni e nuovi modelli.
Visitare il nostro sito web per scaricare l'ultima versione del manuale.



Part Number: MER_IOM_8197404IT 07/2026

Istruzioni della traduzione originale

Italian / Italiano

Avvisi di sicurezza

Avvertenza

Leggere attentamente questo manuale prima di utilizzare, installare o eseguire interventi di manutenzione sull'apparecchiatura. La mancata osservanza delle istruzioni contenute in questo manuale può causare danni materiali, lesioni o morte.

PERICOLO

Non installare o utilizzare apparecchiature che siano state utilizzate in modo improprio, smontato, trascurate, danneggiate o alterate/modificate rispetto alle specifiche originali del produttore.

PERICOLO

Tenere cavo di alimentazione LONTANO dalle superfici RISCALDATE. NON immergere il cavo di alimentazione o la spina in acqua. NON lasciare che cavo di alimentazione penda dal bordo del tavolo o del banco.

Avvertenza

I tecnici autorizzati sono tenuti a seguire le procedure di sicurezza standard del settore, incluse, a titolo esemplificativo ma non esaustivo, le normative locali/nazionali relative alle procedure di disconnessione/blocco/etichettatura per tutte le utenze, tra cui elettricità, gas, acqua e vapore.

Avvertenza

Non conservare né utilizzare benzina o altri vapori o liquidi infiammabili nelle vicinanze di questo o di qualsiasi altro apparecchio. Non utilizzare mai panni imbevuti di olio infiammabile o soluzioni detergenti combustibili per la pulizia.

Avvertenza

Questo prodotto contiene sostanze chimiche, che lo Stato della California ritiene possano causare cancro, e/o difetti congeniti o altri danni alla riproduzione. L'utilizzo, l'installazione e la manutenzione di questo prodotto potrebbero esporre a particelle aerodisperse di lana di vetro o fibre ceramiche, silice cristallina e/o monossido di carbonio. Lo Stato della California ritiene che l'inalazione di particelle aerodisperse di lana di vetro o fibre ceramiche può causare il cancro. Lo Stato della California ritiene che l'inalazione di monossido di carbonio può causare malformazioni congenite o altri danni alla riproduzione. Per ulteriori informazioni, visitare il sito www.P65Warnings.ca.gov.

Avvertenza

Non utilizzare apparecchi o accessori elettrici diversi da quelli forniti dal produttore.

Avvertenza

Prestare attenzione quando si maneggiano i bordi metallici di tutte le apparecchiature.

Avvertenza

Questo apparecchio non è destinato all'uso da parte di persone di età inferiore ai 16 anni o di persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, oppure prive di esperienza e conoscenza, a meno che non siano sorvegliate da una persona responsabile della loro sicurezza durante l'uso dell'apparecchio. Non lasciare che i bambini giochino con questo apparecchio.

Avvertenza

NON utilizzare questo prodotto in prossimità dell'acqua, ad esempio vicino a un lavello da cucina, in una cantina umida, vicino a una piscina o in luoghi simili.

Attenzione

Questo apparecchio non è adatto all'uso esterno. Durante il funzionamento, questa unità deve essere posizionata su una superficie orizzontale.

Avvertenza

Prestare attenzione durante l'installazione, il funzionamento e la pulizia dell'apparecchio per evitare il contatto con superfici riscaldate.

Attenzione

NON posizionare l'apparecchio vicino allo scarico di vapore o calore di un altro apparecchio.

Attenzione

NON utilizzare l'apparecchio se tutti i pannelli di servizio e di accesso non sono installati e fissati correttamente.

Avvertenza

NON tentare di riparare o sostituire alcun componente dell'apparecchio se non è stata prima scollegata l'alimentazione elettrica dell'unità.

AVVISO

Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'uso professionale e deve essere utilizzato solo da personale qualificato. L'installazione, la manutenzione e le riparazioni devono essere eseguite da un centro di assistenza autorizzato (FAS) o da un altro professionista qualificato. L'installazione, la manutenzione o le riparazioni effettuate da personale non qualificato potrebbero invalidare la garanzia del produttore.

AVVISO

Questo apparecchio è destinato all'uso in ambito commerciale, ad esempio nelle cucine di ristoranti, mense, ospedali e in attività commerciali quali panetterie, macellerie, ecc., ma non è destinato alla produzione continua su larga scala di alimenti.

⚠ Avvertenza

NON utilizzare getti d'acqua o pulitori a vapore per pulire questa apparecchiatura o se installata in un'area in cui è possibile utilizzare un getto d'acqua.

AVVISO

Questo apparecchio serve solo a mantenere il cibo caldo, senza cuocerlo.

AVVISO

La temperatura massima di esercizio di questo apparecchio è di 121 °C.

⚠ Attenzione

NON utilizzare l'apparecchio se non è stato installato e controllato correttamente.

⚠ Attenzione

Prestare attenzione quando si solleva un armadio di peso superiore a 36 kg. Per movimentare gli armadi saranno necessarie almeno due persone, che rispettino le normali procedure di sollevamento in sicurezza.

⚠ Avvertenza

Questo apparecchio non deve essere installato in luoghi accessibili al pubblico.

AVVISO

SE, DURANTE IL PERIODO DI GARANZIA, IL CLIENTE UTILIZZA UN RICAMBIO PER QUESTA APPARECCHIATURA DI MANTENIMENTO DEL CIBO MERCO DIVERSO DA UN RICAMBIO NUOVO O RICICLATO NON MODIFICATO, ACQUISTATO DIRETTAMENTE DA MERCO O DA UNO DEI SUOI CENTRI DI ASSISTENZA AUTORIZZATI, E/O SE IL RICAMBIO UTILIZZATO È STATO MODIFICATO RISPETTO ALLA SUA CONFIGURAZIONE ORIGINALE, LA PRESENTE GARANZIA DECADRÀ. INOLTRE, MERCO E LE SUE CONSOCIATE NON SARANNO RESPONSABILI PER EVENTUALI RECLAMI, DANNI O SPESE SOSTENUTE DAL CLIENTE CHE DERIVINO, DIRETTAMENTE O INDIRETTAMENTE, IN TUTTO O IN PARTE, DALL'INSTALLAZIONE DI QUALSIASI COMPONENTE MODIFICATO E/O RICEVUTO DA UN CENTRO DI ASSISTENZA NON AUTORIZZATO.

Una corretta installazione, cura e manutenzione sono essenziali per ottenere le massime prestazioni e un funzionamento senza problemi dell'apparecchiatura. Visitare il nostro sito web www.mercoproducts.com per aggiornamenti manuali, traduzioni o informazioni di contatto per gli addetti all'assistenza nella propria zona.

Prodotto da:

Merco

8700 Line Avenue,

Shreveport, LA

71106-6800

U.S.A.

Indice

Sezione 1

Informazioni generali

Numeri di modello	1-1
Informazioni sul numero di serie	1-1
Personale addetto all'assistenza	1-1
Procedura di reclamo per danni durante il trasporto	1-1
Contatto per la gestione della cucina Informazioni	1-1
Informazioni sulla garanzia.....	1-1
Certificazioni normative	1-1

Sezione 2

Installazione

Posizione.....	2-1
Peso dell'apparecchiatura	2-2
Requisiti di spazio	2-2
Dimensioni.....	2-2
Manutenzione elettrica	2-3
Tabella di tensione, potenza, amperaggio nominale e cavo di alimentazione	2-3

Sezione 3

Funzionamento

Identificazione dei componenti	3-1
Zone di controllo	3-2
Pannello di controllo.....	3-2
Comandi/Programmazione/Impostazioni	3-2
Azioni tipiche dell'operatore	3-2
Modalità di preriscaldamento	3-2
Modalità di riscaldamento attivo.....	3-2
Pulsante orario	3-3
Modalità di visualizzazione della temperatura	3-3
Modifica della fascia oraria	3-3
Barre del timer	3-3
Indicatori LED	3-3

Sezione 4

Manutenzione

Procedure di pulizia e sanificazione	4-1
Generale	4-1
Pulizia esterna.....	4-1
Pulizia interna	4-2
Pulizia dei vassoi di plastica.....	4-2
Istruzioni per la pulizia giornaliera.....	4-2

Sezione 5

Risoluzione dei problemi

Tabella per la risoluzione dei problemi	5-1
Messaggi di errore di comunicazione.....	5-1
Messaggi di errore del riscaldatore/termocoppia	5-1

Sezione 1

Informazioni generali

Numeri di modello

Modelli
(X)MHG22SAN1N
(X)MHG22SAB1N/2N, 23, 24, 34, 32, 42

Una "X" davanti al numero di modello indica che si tratta di un modello destinato all'esportazione.

Come comprendere i numeri di modello									
M	H	G	2	2	S	A	B	2	N
Merco	Armadio di mantenimento al caldo	Cliente	Righe (Scaffali)	Colonne (Vassoio per scaffale)	Calore inferiore	Calore superiore	Display	Fasce di controllo	Connettività
		G - Mercato generale	2-4	2-4	S-Standard	A- Aria forzata	B-Barra del timer N-Nessuno	1- Un lato 2- Due lati	N- Nessuno

Informazioni sul numero di serie

I numeri di serie e di modello degli armadi di contenimento MHG si trovano sulla targhetta dati. Le targhette dati si trovano nella parte inferiore e all'estrema destra dell'unità.

Quando si richiedono ricambi o assistenza, tenere sempre a portata di mano il numero di serie dell'unità.

Personale addetto all'assistenza

Tutte le operazioni di manutenzione delle apparecchiature Merco devono essere eseguite da personale addetto all'assistenza qualificato, certificato, abilitato e/o autorizzato.

Per "personale addetto all'assistenza qualificato" s'intende coloro che conoscono bene le apparecchiature Merco e che sono stati autorizzati da Merco a eseguire interventi di assistenza sulle apparecchiature. Tutto il personale addetto all'assistenza autorizzato è tenuto a disporre di una serie completa di manuali di assistenza e ricambi e a tenere a magazzino una quantità minima di ricambi per le apparecchiature Merco. Un elenco dei Merco Factory Authorized Servicers (centri di assistenza autorizzati Merco, FAS) è disponibile sul sito web di Merco all'indirizzo <https://www.mercoproducts.com/service#service>. Il mancato ricorso a personale addetto all'assistenza qualificato comporterà l'annullamento della garanzia Merco sull'apparecchiatura.

Procedura di reclamo per danni durante il trasporto

L'apparecchiatura Merco è stata accuratamente ispezionata e imballata prima di lasciare la fabbrica. L'azienda di trasporto si assume la piena responsabilità della consegna in condizioni di sicurezza al momento dell'accettazione dell'apparecchiatura per il trasporto.

Cosa fare se l'apparecchiatura arriva danneggiata:

1. Presentare immediatamente una richiesta di risarcimento danni, indipendentemente dall'entità del danno.
2. Verificare e registrare eventuali perdite o danni visibili e assicurarsi che tali informazioni siano riportate sulla bolla di trasporto o sulla ricevuta di consegna e che siano firmate dalla persona che effettua la consegna.
3. Eventuali perdite o danni nascosti, che non siano stati rilevati fino al disimballaggio delle attrezzature, devono essere registrati e segnalati all'azienda di trasporto o al vettore immediatamente dopo la loro scoperta. Una richiesta di risarcimento per danni nascosti deve essere presentata entro 5 giorni dalla data di consegna. Assicurarsi che il contenitore di spedizione venga trattenuto per l'ispezione.

MERCO NON SI ASSUME ALCUNA RESPONSABILITÀ PER DANNI O PERDITE SUBITI DURANTE IL TRASPORTO

Informazioni sulla garanzia

Visitare l'indirizzo <https://www.mercoproducts.com/service#service> per:

- Registrare il prodotto per la garanzia,
- Verificare le informazioni sulla garanzia,
- Visualizzare e scaricare una copia della garanzia.

Certificazioni normative

I modelli sono certificati da:

-  UL, LLC (Servizi igienico-sanitari)
-  UL, LLC (Stati Uniti e Canada)
-  TUV (TIA) (Stati Uniti e Canada)
-  CE (Europa)

Sezione 2

Installazione

PERICOLO

L'installazione deve essere conforme a tutte le normative antincendio e sanitarie vigenti nella propria giurisdizione.

PERICOLO

Le gambe devono essere installate e avvitate completamente.

PERICOLO

Durante l'installazione e la manutenzione, utilizzare i dispositivi di protezione individuale appropriati.

Avvertenza

Solo il personale addetto all'assistenza formato e autorizzato o il responsabile del negozio possono accedere alle schermate di assistenza. Se queste impostazioni vengono modificate in modo errato, l'unità potrebbe non funzionare correttamente.

Attenzione

Prestare attenzione quando si solleva un armadio di peso superiore a 36 kg. Per movimentare gli armadi saranno necessarie almeno due persone, che rispettino le normali procedure di sollevamento in sicurezza.

Posizione

Avvertenza

L'apparecchiatura deve essere posizionata in modo tale che la spina sia accessibile, a meno che non siano previsti altri mezzi per scollegarla dall'alimentazione elettrica (ad es., un interruttore differenziale o un sezionatore).

Avvertenza

È necessario prevedere misure adeguate per limitare il movimento di questo apparecchio senza gravare né esercitare sollecitazioni sul condotto elettrico o sui cavi.

Avvertenza

Per evitare instabilità, l'area di installazione deve essere in grado di sopportare il peso combinato dell'apparecchiatura e del prodotto. Inoltre, l'apparecchiatura deve essere perfettamente livellata, sia lateralmente che longitudinalmente.

Avvertenza

Questa apparecchiatura è destinata esclusivamente all'uso interno. Non installare né utilizzare questa apparecchiatura in aree esterne.

Attenzione

Non posizionare la presa d'aria vicino allo scarico di vapore o calore di un altro apparecchio.

Il luogo scelto per l'installazione dell'apparecchiatura deve soddisfare i seguenti criteri. Se uno qualsiasi di questi criteri non viene soddisfatto, selezionare un'altra posizione.

- Gli armadi di mantenimento sono destinati esclusivamente all'uso interno.
- Il luogo di installazione DEVE essere uniforme, stabile e in grado di sopportare il peso dell'apparecchiatura.
- Il luogo di installazione DEVE essere privo di materiali combustibili.
- L'apparecchiatura DEVE essere livellata, sia lateralmente che longitudinalmente.
- Posizionare l'apparecchiatura in modo che non si ribalti o scivoli.
- La temperatura ambiente consigliata è compresa tra 5° e 30 °C.
- Un'adeguata fornitura d'aria per la ventilazione è NECESSARIA e FONDAMENTALE per un funzionamento sicuro ed efficiente. Fare riferimento alla tabella Requisiti di spazio su page 2-2.
- Non ostruire il flusso d'aria di ventilazione. Assicurarsi che le prese d'aria dell'apparecchiatura non siano ostruite.

Peso dell'apparecchiatura

Modello domestico	Modello per esportazione	Peso
MHG22	XMHG22	23 kg
MHG23	XMHG23	48 kg
MHG24	XMHG24	57 kg
MHG34	XMHG34	68 kg
MHG32	XMHG32	45 kg
MHG42	XMHG42	52 kg

Requisiti di spazio

⚠ PERICOLO

I requisiti minimi di distanza sono gli stessi sia per i luoghi con materiali non combustibili che per quelli con materiali combustibili. La pavimentazione sotto l'apparecchio deve essere realizzata in materiale non combustibile.

⚠ PERICOLO

Rischio di incendio/scossa elettrica. Tutte le distanze minime devono essere mantenute. Non ostruire prese d'aria o aperture.

Lati/Retro

25 mm

Dimensioni

Modello domestico, Modello per esportazione (X)	Lar- ghezza	Profon- dità	Profondità incl Barre del timer	Altezza
(X) MHG22SAN1N	488 mm	330 mm	N/A	290 mm
(X)MHG22SAB1N			394 mm	290 mm
(X)MHG22SAB2N			457 mm	290 mm
(X)MHG23SAB1N	754 mm		394 mm	290 mm
(X)MHG23SAB2N			457 mm	290 mm
(X)MHG24SAB1N			394 mm	290 mm
(X)MHG24SAB2N	927 mm		457 mm	290 mm
(X)MHG34SAB1N			394 mm	417 mm
(X)MHG34SAB2N			457 mm	417 mm
(X)MHG32SAB1N	488 mm		394 mm	417 mm
(X)MHG32SAB2N	488 mm		457 mm	417 mm
(X)MHG42SAB1N	488 mm		394 mm	541 mm
(X)MHG42SAB2N	488 mm		457 mm	541 mm

Manutenzione elettrica

PERICOLO

Prima dell'uso, verificare tutti i collegamenti elettrici, compresi i terminali di fabbrica. I collegamenti possono allentarsi durante il trasporto e l'installazione.

PERICOLO

Per i collegamenti elettrici è necessario utilizzare cavi di rame adatti a temperature di almeno 75 °C.

Avvertenza

Questo apparecchio deve essere collegato a terra e tutti i cablaggi devono essere conformi a tutte le normative locali e nazionali applicabili. Consultare la targhetta dati per la tensione corretta. È responsabilità dell'utente finale fornire i mezzi di disconnessione necessari per soddisfare le richieste dell'autorità competente.

TABELLA DI TENSIONE, POTENZA, AMPERAGGIO NOMINALE E CAVO DI ALIMENTAZIONE

Tutte le opere elettriche, compresi il passaggio dei cavi e la messa a terra, devono essere conformi alle normative elettriche locali, statali e nazionali. Osservare le seguenti precauzioni:

- L'apparecchiatura deve essere collegata a terra.
- Per ogni unità deve essere previsto un fusibile/interruttore automatico separato.
- Un elettricista qualificato deve determinare la sezione del cavo appropriata in base alla posizione, ai materiali utilizzati e alla lunghezza del percorso (l'ampereaggio minimo del circuito può essere utilizzato per la scelta della sezione del cavo).
- La variazione massima di tensione consentita è pari a $\pm 10\%$ della tensione nominale all'avvio dell'apparecchiatura (quando il carico elettrico è massimo).
- Prima dell'avvio, verificare che tutte le viti di messa a terra, i cavi e i collegamenti dei fili di colore verde siano ben serrati.

Le unità con spine vengono fornite con cavi di circa 274 cm, massimo 304 cm.

Modello domestico	Tensione, ciclo, fase	Watt Max	Amp	Spina
MHG22	120, 60, 1	1330	11,1	NEMA 5-15P
MHG23	208-230, 60, 1	2530	9,6-11,0	NEMA 6-20P
MHG24	208-230, 60, 1	2737	10,4-11,9	NEMA 6-20P
MHG34	208-230, 60, 1	4094	15,5-17,8	NEMA 6-20P
MHG32	208-230, 60, 1	2070	7,8-9,0	NEMA 6-20P
MHG42	208-230, 60, 1	2737	10,4-11,9	NEMA 6-20P

Collegare il cavo di alimentazione assicurandosi che la spina sia completamente inserita nella presa.

Modello per esportazione	Tensione, ciclo, fase	Watt Max	Amp	Spina
XMHG22	200-240, 50/60, 1	1445	4,5-5,5	CEE 7/7
XMHG23	200-240, 50/60, 1	2040	7,0-8,5	CEE 7/7
XMHG24	200-240, 50/60, 1	3120	11,0-13,0	CEE 7/7
XMHG34	200-240, 50/60, 1	3840	14,0-16,0	Pin e manicotto
XMHG32	200-240, 50/60, 1	2040	7,0-8,5	CEE 7/7
XMHG42	200-240, 50/60, 1	2640	9,0-11,0	CEE 7/7

Collegare il cavo di alimentazione assicurandosi che la spina sia completamente inserita nella presa.

Il terminale di messa a terra equipotenziale consente di collegare elettricamente tutte le apparecchiature presenti nella stessa postazione, in modo da garantire che non vi siano differenze di potenziale elettrico tra le unità, che potrebbe costituire un pericolo.



Sezione 3

Funzionamento

⚠ PERICOLO

Il responsabile in loco ha il compito di garantire che gli operatori siano informati dei rischi intrinseci legati al funzionamento di questa apparecchiatura.

⚠ PERICOLO

Non utilizzare apparecchi con cavo o spina danneggiati. Tutte le riparazioni devono essere eseguite da un fornitore di assistenza qualificato.

⚠ PERICOLO

Non salire mai sull'unità! Le unità non sono progettate per sostenere il peso di un adulto e potrebbero cedere o ribaltarsi se utilizzate in modo improprio.

⚠ Avvertenza

Non toccare le parti in movimento.

⚠ Avvertenza

Prima di utilizzare questa apparecchiatura, tutti i coperchi e i pannelli di accesso devono essere installati e fissati correttamente.

⚠ Avvertenza

Liquidi come acqua, caffè o tè possono oltrepassare il punto di ebollizione senza che sembrino bollire, a causa della tensione superficiale del liquido. Non sempre si osserva la formazione di bollicine o l'ebollizione visibile quando il contenitore viene estratto dal forno a microonde. **QUESTO POTREBBE PROVOCARE L'IMPROVVISA EBOLLIZIONE DI LIQUIDI MOLTO CALDI QUANDO UN CUCCHIAIO O UN ALTRO UTENSILE VIENE INSERITO NEL LIQUIDO.** Per ridurre il rischio di lesioni alle persone: Non surriscaldare il liquido. Mescolare il liquido sia prima che a metà del riscaldamento.

⚠ Avvertenza

Non riscaldare contenitori sigillati o sacchetti di plastica nell'armadio. Gli alimenti o i liquidi potrebbero espandersi rapidamente e causare la rottura del contenitore o del sacchetto. Forare o aprire il contenitore o il sacchetto prima di riscaldare.

⚠ Avvertenza

Griglie, utensili, guide per griglie e superfici del forno possono diventare caldi durante o dopo l'uso. Per evitare scottature, utilizzare utensili o indumenti protettivi, come presine o guanti da forno asciutti, quando necessario.

⚠ Avvertenza

NON utilizzare la cavità per riporre oggetti. NON lasciare prodotti di carta, utensili da cucina o cibo all'interno della cavità quando non in uso.

⚠ Attenzione

Non ostruire le griglie di mandata e ripresa dell'aria né lo spazio d'aria intorno alle griglie stesse. Evitare che involucri di plastica, carta, etichette, ecc. si disperdano nell'aria e si depositino sulle griglie. La mancata pulizia delle griglie di ventilazione comporterà un funzionamento insoddisfacente del sistema.

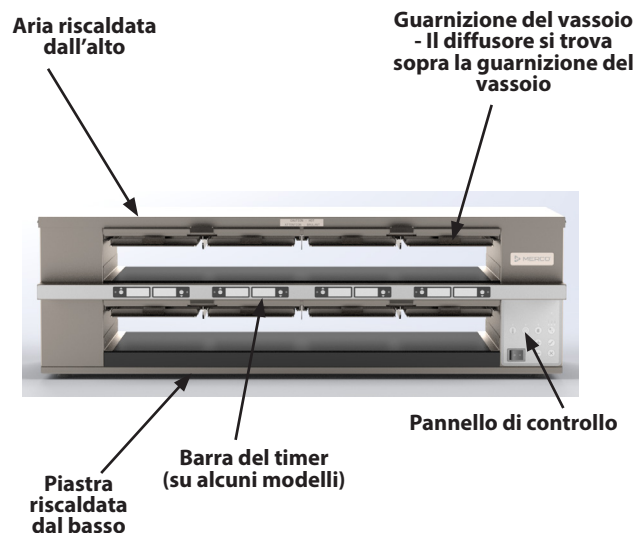
⚠ Attenzione

Alcuni prodotti, come le uova intere o i contenitori sigillati (ad esempio, i barattoli di vetro chiusi), possono esplodere e NON DEVONO essere RISCALDATI in questo forno. La pressione potrebbe accumularsi ed esplodere. Prima della cottura, forare il tuorlo con una forchetta o un coltello. Prima di cuocere patate, pomodori e alimenti simili, forare la buccia. Quando la buccia viene perforata, il vapore fuoriesce in modo uniforme.

⚠ Attenzione

NON coprire le griglie o qualsiasi altra parte del forno con alluminio. La restrizione del flusso d'aria provocherà il surriscaldamento del forno.

Identificazione dei componenti



Zone di controllo

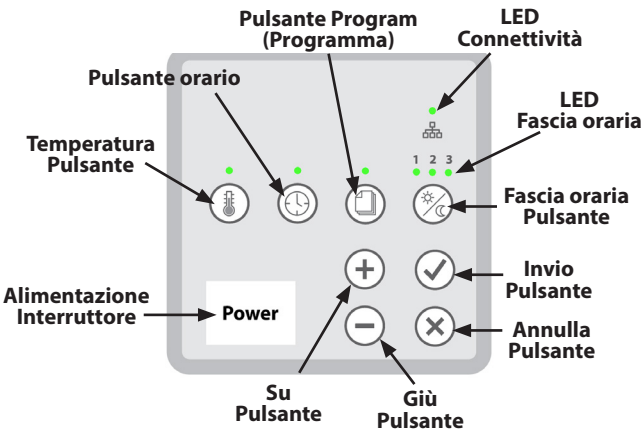
Le righe sono suddivise in zone, ciascuna riscaldata individualmente. Una zona può contenere due contenitori.



I menu per le diverse fasce orarie possono essere modificati in base alle necessità. Tuttavia, l'unità funziona con una configurazione predefinita dei contenitori che non può essere modificata tramite il pannello di controllo.

Pannello di controllo

L'illustrazione seguente mostra le funzioni del pannello di controllo.



Comandi/Programmazione/Impostazioni

L'armadio di contenimento Merco è stato progettato per consentire agli operatori del settore della ristorazione di preparare in anticipo i piatti del menu e di conservarli delicatamente negli appositi contenitori fino alla ricezione dell'ordine. Una volta effettuato l'ordine, il personale può assemblarli utilizzando ingredienti caldi e freddi prelevati dai contenitori termici. Ciò consente agli operatori di servire su ordinazione, contribuendo ad aumentare la velocità del servizio pur mantenendo elevati standard di qualità del prodotto.

- L'armadio di contenimento soffia aria calda dalla piastra superiore verso il cibo nei vassoi.
- L'aria riscaldata rimuove l'umidità dalla superficie del cibo, mantenendo un esterno croccante e un interno caldo e umido.
- Il flusso d'aria passa sopra gli alimenti ed esce attraverso i fori nelle pareti laterali del vassoio.
- Doppia funzione per cottura alla griglia e frittura

AZIONI TIPICHE DELL'OPERATORE

Azione	Istruzioni
Accendere l'unità	Premere il pulsante di accensione.
Caricare il contenitore con il prodotto	Estrarre il vassoio, inserire il prodotto e reinserire il vassoio.
Contenitore vuoto	Estrarre il vassoio e rimuovere il prodotto. Reinserire il vassoio.

Quando viene accesa per la prima volta, l'unità inizierà a preriscaldarsi. Sui display verrà visualizzata la dicitura PRE-HEAT (PRERISCALDAMENTO) alternata al nome del prodotto.

L'armadio di mantenimento si riscalerà fino alla temperatura predefinita preimpostata. L'armadio di mantenimento ha un menu e un'assegnazione delle zone predefiniti. Questi non possono essere regolati dall'interno dell'armadio. È possibile regolare la posizione, gli orari e le temperature dei contenitori tramite un'applicazione per PC. Visitare l'indirizzo <https://www.mercoproducts.com/menu-connect> per accedere all'applicazione MenuConnect.

Dal pannello di controllo è possibile modificare solo le fasce orarie pre-programmate/preimpostate. Zone e temperature non sono regolabili.

Il pannello di controllo del contenitore di mantenimento funziona, in ogni momento, in una delle seguenti modalità. Le rientranze indicano le sottomodalità. Le sottomodalità sono definite in base alla navigazione verso la modalità. Ovvero, per accedere alla modalità diagnostica è necessario essere in modalità riscaldamento attivo e quindi accedere alla modalità di programmazione.

- Modalità di preriscaldamento
- Modalità di riscaldamento attivo
 - » Modalità diagnostica
- Modalità di visualizzazione della temperatura
 - » Modalità di visualizzazione della temperatura diagnostica

MODALITÀ DI PRERISCALDAMENTO

Il display scorrerà la dicitura **PRE-HEAT (PRERISCALDAMENTO)** alternata al nome del prodotto durante la modalità di preriscaldamento fino a quando il riscaldatore non raggiunge il valore impostato. La barra del timer visualizzerà il nome del prodotto al termine della fase di preriscaldamento. Se un prodotto non è assegnato al contenitore, la barra del timer visualizzerà "- - -". Il LED corrispondente alla configurazione del menu Day Part (Fascia oraria) attiva sarà acceso.

MODALITÀ DI RISCALDAMENTO ATTIVO

Questa è la modalità di funzionamento con riscaldamento attivo. In modalità riscaldamento attivo, i display mostreranno il nome del prodotto e la spia LED relativa alla fascia oraria attiva sarà accesa.

Durante la modalità di riscaldamento attivo, tenere premuto Invio per tre (3) secondi per scorrere la versione del software sul display.

PULSANTE ORARIO

Il pulsante orario è attivo di default ed è applicabile solo ai contenitori di mantenimento attivi. I display mostrano alternativamente il tempo di mantenimento effettivo e il nome del prodotto. Premendo il pulsante orario, i timer si disattiveranno e verranno visualizzati solo i nomi dei prodotti.

MODALITÀ DI VISUALIZZAZIONE DELLA TEMPERATURA

Accedere alla modalità di visualizzazione della temperatura premendo il pulsante della temperatura. Viene visualizzata la temperatura media per ciascuna zona. Premere il pulsante cancel (annulla) per uscire.

MODIFICA DELLA FASCIA ORARIA

Premendo il pulsante Day Part (Fascia oraria) si passerà a una delle sei fasce orarie (consultare la matrice per sapere quale fascia oraria viene visualizzata nel menu).



Menù predefiniti per fascia oraria			
N. della fascia oraria	LED 1	LED 2	LED3
1 (Colazione)	●		
2 (Cambio 1)	●	●	
3 (Pranzo)		●	
4 (Cambio 2)		●	●
5 (Cena)			●
6 (Cambio 3)	●		●

BARRE DEL TIMER

- Due barre del timer su un armadio a 3 righe.
- Il timer superiore controlla gli slot superiori.
- I timer inferiori controllano il secondo e il terzo slot.
- Notare le frecce accanto ai nomi dei menu.



Prima riga ▲

Seconda riga ▲

Terza riga ▼



INDICATORI LED

I LED della barra del timer indicano:

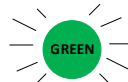
- Vassoi da cui prelevare per prima
- Quando un prodotto è prossimo alla scadenza.
- Il prodotto è scaduto.
- Il contenitore è vuoto



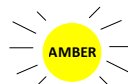
Use 1st, when pan is empty press the button with the arrow.



Use Green Product 1st



Near expiration, cook more if needed



Near expiration, cook more if needed



Expired, discard product, press button with the arrow.



LED Off = Idle / Ready to use; press button with arrow to start timer.

Sezione 4

Manutenzione

PERICOLO

Tutti gli allacciamenti alle utenze e gli impianti deve essere mantenuti in conformità con le normative locali e nazionali.

PERICOLO

È responsabilità del proprietario dell'apparecchiatura effettuare una valutazione dei rischi relativi ai dispositivi di protezione individuale per garantire una protezione adeguata durante le procedure di manutenzione.

PERICOLO

La mancata disconnessione dell'alimentazione tramite l'interruttore principale potrebbe causare lesioni gravi o mortali. L'interruttore di alimentazione NON disconnette completamente l'alimentazione in ingresso.

PERICOLO

Scollegare l'alimentazione elettrica dall'interruttore principale di tutte le apparecchiature in manutenzione. Rispettare la corretta polarità della tensione di rete in ingresso. Una polarità errata può causare un funzionamento irregolare.

Avvertenza

Quando si utilizzano liquidi o prodotti chimici per la pulizia, è obbligatorio indossare guanti di gomma e protezioni per gli occhi (e/o una visiera).

Attenzione

Gli interventi di manutenzione e assistenza diversi dalla pulizia descritta in questo manuale devono essere eseguiti da personale di assistenza autorizzato.

Attenzione

I detergenti, i detersivi, gli sgrassanti, i disinfettanti o gli agenti sbiancanti contenenti cloruri o fosfati possono causare danni permanenti ai prodotti in acciaio inossidabile. Il danno si manifesta come cavità, eruzioni, spazi vuoti, piccoli fori, forte scolorimento o opacizzazione della finitura metallica. Anche l'acqua con un alto contenuto di cloro può danneggiare l'acciaio inossidabile.

Se non si conosce la qualità dell'acqua, consigliamo di farla analizzare. QUESTO DANNO È PERMANENTE, COSTOSO DA RIPARARE E NON È COPERTO DALLA GARANZIA.

Procedure di pulizia e sanificazione

GENERALE

È responsabilità dell'utente effettuare la manutenzione dell'apparecchiatura in conformità con le istruzioni contenute in questo manuale. Le procedure di manutenzione non sono coperte dalla garanzia.

Manutenzione	Quotidiano	Dopo una chiusura prolungata	All'avvio
Esterno	X	X	X
Interno	X	X	X
Guarnizione del vassoio e diffusore d'aria	X	X	X
Vassoio e inserto in plastica	X	X	X

PULIZIA ESTERNA

Avvertenza

Non utilizzare mai un getto d'acqua ad alta pressione per la pulizia, né lavare o riempire d'acqua l'interno o l'esterno delle unità. Non utilizzare apparecchiature per la pulizia elettrica, lana d'acciaio, raschietti o spazzole metalliche su superfici in acciaio inossidabile o verniciate.

Attenzione

Non utilizzare mai soluzioni detergenti a base acida sui pannelli esterni! Molti prodotti alimentari contengono acidi che possono alterare la finitura. Assicurarsi di pulire le superfici in acciaio inossidabile di TUTTI i prodotti alimentari.

La custodia esterna in acciaio inossidabile non richiede altro che una pulizia quotidiana con un panno umido. Tuttavia, se si accumula una quantità eccessiva di residui di cibo/grasso, è possibile utilizzare un detergente non abrasivo (acqua calda e sapone). Asciugare con un panno morbido e pulito.

Strofinare sempre seguendo la venatura dell'acciaio inossidabile per evitare di rovinare la finitura. Non utilizzare mai lana d'acciaio o spugnette abrasive per la pulizia. Non utilizzare mai detergenti a base di cloro, agrumi o abrasivi.

I pannelli esterni in acciaio inossidabile sono dotati di un rivestimento trasparente antimacchia e facile da pulire. I prodotti contenenti abrasivi danneggeranno il rivestimento e graffieranno i pannelli. La pulizia quotidiana può essere seguita dall'applicazione di un detergente per acciaio inossidabile che eliminerà macchie d'acqua e impronte digitali. I primi segnali di deterioramento dell'acciaio inossidabile sono piccole cavità e crepe. Se questo problema si è già manifestato, pulire accuratamente e iniziare ad applicare detergenti specifici per acciaio inossidabile nel tentativo di ripristinare la lucentezza dell'acciaio.

PULIZIA INTERNA**⚠ Attenzione**

Non utilizzare detergenti caustici su nessuna parte del forno o nella sua cavità. Utilizzare saponi o detergenti delicati e non abrasivi, applicati con una spugna o un panno morbido. Non utilizzare mai strumenti affilati o abrasivi aggressivi su nessuna parte del forno.

Il vassoio del prodotto, le guarnizioni del vassoio e i diffusori d'aria possono essere lavati in lavastoviglie o con acqua calda e sapone. Occorre fare attenzione ad evitare che acqua o detergenti entrino in contatto con le parti interne, in particolare con gli interruttori del pannello di controllo.

Lavare tutti i componenti e/o gli accessori rimovibili in un sistema di pulizia ad alta pressione (lavastoviglie professionale) o in un lavello a tre scomparti se non si dispone di una lavastoviglie.

PULIZIA DEI VASSOI DI PLASTICA**⚠ Attenzione**

Possono verificarsi fessurazioni dovute a stress ambientale. Diluire e risciacquare correttamente il detersivo secondo le istruzioni del produttore.

È possibile utilizzare detersivi per uso alimentare, purché diluiti secondo le istruzioni del produttore e risciacquati adeguatamente prima del ciclo di asciugatura ad alta temperatura. Gli alcol basici come l'isopropanolo sono adatti per le macchie difficili da rimuovere. In caso contrario, non utilizzare solventi organici.

ISTRUZIONI PER LA PULIZIA QUOTIDIANA**⚠ Attenzione**

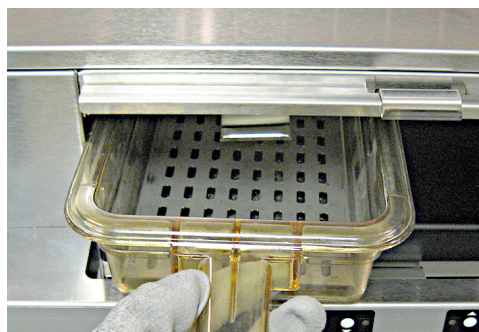
Prima della pulizia, l'unità deve essere fredda al tatto e scollegata dalla fonte di alimentazione, per evitare il contatto con superfici calde che potrebbero causare ustioni o lesioni. Prestare attenzione e indossare dispositivi di protezione adeguati per evitare il contatto con superfici bollenti che potrebbero causare gravi ustioni o lesioni.

L'unità deve essere fredda al tatto e scollegata dalla fonte di alimentazione.

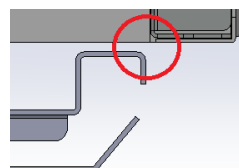
1. Pulire la custodia esterna in acciaio inossidabile con un panno umido, seguendo la venatura dell'acciaio. Se si è accumulata una quantità eccessiva di residui di cibo/grasso, si può utilizzare acqua calda e sapone (non abrasivo).



2. Rimuovere i vassoi.

**⚠ Attenzione**

Prestare attenzione quando si sollevano i ganci di bloccaggio per evitare di schiacciarsi un dito tra il gruppo diffusore d'aria e la parte posteriore della barra del timer (ved. l'illustrazione sottostante).



3. Sollevare i ganci di bloccaggio per rimuovere i diffusori d'aria e/o le guarnizioni del vassoio.



4. Rimuovere i gruppi diffusori d'aria.



5. Il vassoio del prodotto, le guarnizioni del vassoio e i diffusori d'aria possono essere lavati in lavastoviglie o con acqua calda e sapone.



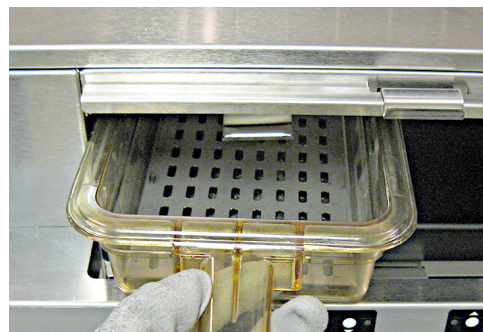
6. Pulire il ripiano interno con un panno umido. Se, tuttavia, si è accumulata una quantità eccessiva di residui di cibo/grasso, è possibile utilizzare acqua calda e sapone (non abrasiva) sul panno.



7. Reinstallare i diffusori d'aria e le guarnizioni dei vassoi puliti.



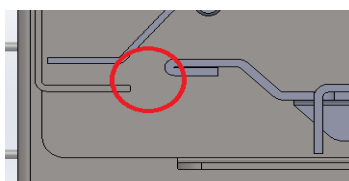
8. Reinstallare i vassoi puliti.



9. Ricollegare il cavo di alimentazione.

⚠ Attenzione

Prestare attenzione durante l'inserimento del diffusore d'aria nell'unità per evitare di schiacciarsi un dito tra il gruppo diffusore d'aria e la parte posteriore del gruppo plenum d'aria sul retro dell'unità (ved. l'illustrazione sottostante).



Sezione 5

Risoluzione dei problemi

Tabella per la risoluzione dei problemi

Problema	Causa	Correzione
Armadio non funzionante	Fusibile bruciato o interruttore automatico scattato.	Sostituire il fusibile o ripristinare l'interruttore automatico.
	Cavo di alimentazione scollegato.	Collegare il cavo di alimentazione.
	Il termostato è impostato su una temperatura troppo alta.	Impostare il termostato su una temperatura inferiore tramite il menu Merco Connect.
	Interruttore generale di alimentazione spento.	Accendere l'interruttore principale di alimentazione.
La temperatura dell'armadio è troppo alta.	Il termostato è impostato su una temperatura troppo alta.	Impostare il termostato su una temperatura inferiore tramite il menu Merco Connect.
	Scarsa circolazione dell'aria all'interno dell'armadio.	Riposizionare il prodotto per consentire una corretta circolazione dell'aria.
	Il termometro esterno non è calibrato.	Contattare il FAS
La temperatura dell'armadio è troppo bassa.	Diffusore d'aria fuori all'unità.	Reinstallare il diffusore d'aria.
	Vassoi dei prodotti fuori dall'unità.	Reinstallare i vassoi dei prodotti nell'unità.

MESSAGGI DI ERRORE DI COMUNICAZIONE

Display	Causa probabile	Azione correttiva
MOD-ERR1	La barra del timer ha perso la comunicazione con la scheda I/O.	Contattare il FAS.
MOD-ERR2	La scheda I/O master ha perso la comunicazione con la scheda I/O slave.	Contattare il FAS.
STANDALONE	Nessun problema.	Messaggio normale

MESSAGGI DI ERRORE DEL RISCALDATORE/TERMOCOPPIA

Se viene visualizzato uno qualsiasi dei messaggi di errore riportati di seguito, contattare il FAS. Spegnendo e riaccendendo l'unità verranno cancellati tutti i messaggi di errore visualizzati dalla termocoppia.

Display	Causa probabile	Azione correttiva
ErU1	Il riscaldatore/termocoppia superiore è in cortocircuito.	Contattare il FAS.
ErL1	Il riscaldatore/termocoppia inferiore è in cortocircuito.	Contattare il FAS.
ErU2	Il riscaldatore/termocoppia superiore è aperto.	Contattare il FAS.
ErL2	Il riscaldatore/termocoppia inferiore è aperto.	Contattare il FAS.
ErU3	La resistenza superiore/termocoppia è al di sotto del valore previsto.	Contattare il FAS.
ErL3	La resistenza inferiore/termocoppia è al di sotto del valore previsto.	Contattare il FAS.
ErU4	La resistenza superiore/termocoppia è al di sopra del valore di riferimento.	Contattare il FAS.
ErL4	La resistenza inferiore/termocoppia è al di sopra del valore di riferimento.	Contattare il FAS.



MERCO
8700 LINE AVENUE, SHREVEPORT, LA 71106-6800

Serving Quality on Demand

MERCO SALES: 800.221.4583
MERCO SERVICE: 877.392.7770
WWW.MERCOPRODUCTS.COM

©2026 Merco LLC. salvo ove diversamente specificato. Tutti i diritti riservati. Il costante miglioramento del prodotto potrebbe comportare modifiche alle specifiche senza preavviso.
Part Number: MER_IOM_8197404IT 07/2026

