

# MercoMax™ Zwangsumluft- Heißhalteschrank (MHG)

## Installations-, Betriebs- und Wartungshandbuch

Dieses Handbuch wird bei Einführung neuer Informationen und Modelle aktualisiert. Bitte besuchen Sie unsere Website bezüglich der neuesten Ausgabe dieses Handbuchs.



LESEN SIE DIESE ANWEISUNGEN VOR DER VERWENDUNG GUT DURCH.



## Sicherheitshinweise

### **Warnung**

Lesen Sie dieses Handbuch gründlich durch, bevor Sie dieses Gerät betreiben, installieren oder warten. Die Nichtbefolgung der Anleitungen dieses Handbuchs kann Sachschäden, Verletzungen oder den Tod verursachen.

### **GEFAHR**

Betreiben und installieren Sie keine Geräte, die unsachgemäß verwendet, falsch bzw. nachlässig behandelt oder beschädigt bzw. in Bezug auf die ursprünglichen Werksspezifikationen geändert wurden.

### **GEFAHR**

Das Netzkabel von Heissen Flächen FERNHALTEN. Das Netzkabel oder den Netzstecker NICHT in Wasser eintauchen. Das Netzkabel darf NICHT über die Tisch- oder Tresenkante hängen.

### **Achtung**

Autorisierte Servicemitarbeiter müssen branchenübliche Sicherheitsverfahren befolgen, einschließlich u. a. örtliche/landesweite Vorschriften zum Anschließen/Verriegeln/Kennzeichnen aller Versorgungsleitungen/-anschlüsse, einschließlich Strom, Gas, Wasser und Dampf.

### **Achtung**

Lagern oder verwenden Sie Benzin oder andere entzündliche Dämpfe oder Flüssigkeiten nicht in der Nähe dieses Geräts oder anderer Geräte. Verwenden Sie zur Reinigung niemals Tücher, die in entzündliches Öl oder brennbare Reinigungslösungen getaucht wurden.

### **Achtung**

Der Betrieb, Aufstellung und Anschluss sowie Wartung dieses Produktes kann Sie Chemikalien/Produkten einschließlich [Bisphenol A (BPA), Glaswolle oder Keramikfilter und kristallinem Siliziumdioxid] aussetzen, die dem Bundesstaat Kalifornien als Krebszerregend bekannt sind und zu Geburtsfehlern oder anderen Schädigungen der Fortpflanzungsfähigkeit führen. Weitere Informationen erhalten Sie unter [www.P65Warnings.ca.gov](http://www.P65Warnings.ca.gov).

### **Achtung**

Keine elektrischen Geräte oder Zubehörteile verwenden, die nicht vom Hersteller geliefert wurden.

### **Achtung**

Beim Umgang mit Metallkanten im und am Gerät vorsichtig arbeiten.

### **Achtung**

Dieses Gerät darf nicht von Kindern unter 16 Jahre oder von Personen mit fehlender Erfahrung und Kenntnissen bedient werden. Hiervon Ausgenommen sind o.g. Personen, die von einem für ihre Sicherheit verantwortlichen Vorgesetzten an dem Gerät Ausgebildet wurden und von diesem überwacht werden. Lassen Sie Kinder nicht mit diesem Gerät spielen.

### **Warnung**

Dieses Produkt NICHT in der Nähe von Wasser verwenden – beispielsweise in der Nähe einer Spüle, in einem nassen Kellergeschoß, in der Nähe eines Swimmingpools oder an ähnlichen Orten.

### **Achtung**

KEINEN Wasserstrahl oder Dampfreiniger zum Reinigen dieses Geräts verwenden.

### **HINWEIS**

Dieses Gerät ist für den gewerblichen Einsatz vorgesehen, beispielsweise in Restaurantküchen, Kantinen, Krankenhäusern und Gewerbebetrieben wie Bäckereien und Metzgereien, nicht jedoch für die kontinuierliche Massenerzeugung von Lebensmitteln.

### **Vorsicht**

Seien Sie vorsichtig, wenn Sie einen Schrank mit einem Gewicht von mehr als 36 kg anheben. Für die Handhabung der Schränke sind mindestens zwei Personen erforderlich, die die üblichen sicheren Hebetechniken anwenden..

Eine korrekte Installation, Pflege und Wartung sind für eine maximale Leistung und einen fehlerfreien Betrieb Ihres Geräts von wesentlicher Bedeutung. Besuchen Sie unsere Website [www.mercoproducts.com](http://www.mercoproducts.com), wenn Sie aktualisierte Handbücher, Übersetzungen oder Kontaktinformationen der Kundendienste in Ihrer Nähe benötigen.

Hergestellt von:

Frymaster, LLC  
8700 Line Avenue,  
Shreveport, LA  
71106-6800  
USA

# Inhaltsverzeichnis

---

## Kapitel 1

### Allgemeine Informationen

Modellnummern .....	1-1
Seriennummer-Informationen.....	1-1
Servicepersonal.....	1-1
Schadensforderungen bei Transportschäden .....	1-1
Kitchen Management Kontaktinformationen .....	1-1
Garantieinformationen.....	1-1
Behördliche Zertifikate.....	1-1

## Kapitel 2

### Installation

Aufstellungsort .....	2-1
Gerätegewicht .....	2-2
Abstandsanforderungen .....	2-2
Abmessungen.....	2-2
Stromversorgung .....	2-3
Tabelle Mit Angaben Zu Spannung, Leistung, Nennstromstärke Und Netzkabel.....2-3	

## Kapitel 3

### Betrieb

Bezeichnung der Bauteile .....	3-1
Bedienzonen.....	3-2
Bedienfeld.....	3-2
Bedienelemente/Programmierung/Einstellungen.....	3-2
Typische Arbeitsaufgaben Für Das Personal .....	
Vorheizmodus .....	3-3
Aktiver Heizmodus.....	3-3
Zeit-Taste .....	3-3
Temperaturanzeigemodus .....	3-3
Ändern Des Tagesabschnitts .....	3-3
Uhrleisten .....	3-3
Led-Kontrollleuchten .....	3-3

## Kapitel 4

### Wartung

Reinigungs- und Desinfektionsverfahren.....	4-1
Allgemeines.....	
Aussenreinigung .....	4-1
Innenreinigung .....	4-2
Reinigung Des Kunststofftablets .....	4-2
Anweisungen Für Die Tägliche Reinigung .....	4-2

## Kapitel 5

### Fehlerbehebung

Fehlersuchtablelle.....	5-1
Datenübertragung-Fehlermeldungen .....	5-1
Fehlermeldungen Heizelement/Thermoelement.....	5-1

# Kapitel 1

## Allgemeine Informationen

### Modellnummern

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

Ein „X“ vor der Modellnummer bedeutet, dass es sich um ein Exportmodell handelt.

Erläuterung der Modellnummern									
M	H	G	2	2	S	A	B	2	N
Merco	Heißhalteschrank	Kunde	Reihen (Einschübe)	Säulen (Tablets pro Einschub)	Unterhitze	Oberhitze	Anzeige	Bedienflächen	Konnektivität
		G-Allgemeiner Markt	2-4	2-4	S-Standard	A-Zwangsumluft	B-Uhrleiste N-Keine	1-Einseitig 2-Zweiseitig	N-Keine

### Seriennummer-Informationen

Die Serien- und Modellnummer des MHG-Heißhalteschranks befinden sich auf dem Typenschild. Die Typenschilder befinden sich an der Unterseite sowie der rechten Seite des Geräts.

**Halten Sie bei der Anfrage nach Ersatzteilen oder Service stets die Seriennummer des Geräts bereit.**

### Servicepersonal

Alle Servicearbeiten an Merco-Geräten müssen von qualifiziertem, zertifiziertem und/oder dazu berechtigtem Servicepersonal durchgeführt werden.

Qualifiziertes Servicepersonal sind Personen, die mit Merco-Geräten vertraut sind und die von Merco zur Durchführung von Servicearbeiten an seinen Geräten berechtigt wurden. Das autorisierte Servicepersonal muss mit einem vollständigen Satz Wartungs- und Ersatzteilehandbücher ausgerüstet sein und eine Minimalmenge an Ersatzteilen für Merco-Geräte auf Lager halten. Eine Liste mit von Merco autorisierten Kundendienstfirmen (FAS) finden Sie auf der Website von Merco unter [www.mercoproducts.com/Service#Service](http://www.mercoproducts.com/Service#Service). Wenn kein qualifiziertes Servicepersonal eingesetzt wird, macht dies die Merco-Gerätegarantie nichtig.

### Schadensforderungen bei Transportschäden

**Maßnahmen, wenn das Gerät beschädigt erhalten wird:**

Bitte beachten Sie, dass das Gerät vor der Auslieferung aus dem Werk von geschultem Personal sorgfältig geprüft und verpackt wurde. Der Spediteur übernimmt alle Verantwortung für die sichere Zustellung, sobald er das Gerät zum Transport übernommen hat.

- 1. Sofort eine Schadensersatzforderung einreichen** – unabhängig vom Ausmaß des Schadens.
- 2. Auf sichtbare Schäden, fehlende Teile untersuchen** und diese protokollieren; sicherstellen, dass diese Informationen auf dem Frachtschein oder dem Eiltransportschein vermerkt und von der zustellenden Person unterzeichnet werden.
- 3. Nicht sichtbare Schäden oder fehlende Teile** – Wenn der Schaden erst nach Auspacken des Geräts erkannt werden kann, den Spediteur **sofort** nach der Feststellung darüber benachrichtigen und eine Schadensersatzforderung für nicht sichtbare Schäden einreichen. Diese muss innerhalb von 15 Tagen nach der Lieferung eingereicht werden. Bitte behalten Sie die Verpackung zur nachträglichen Inspektion.

**MERCO ÜBERNIMMT KEINE VERANTWORTUNG FÜR SCHÄDEN ODER VERLUSTE, DIE AUF DEM TRANSPORTWEG AUFTRETEN.**

### Garantieinformationen

Besuchen Sie <http://www.mercoproducts.com/Service#Warranty>, um Folgendes zu tun/erhalten:

- Das Produkt für die Garantie zu registrieren.
- Die Garantieinformationen zu überprüfen.
- Eine Kopie der Garantie anzuzeigen und herunterzuladen.

### Behördliche Zertifikate

US-Modelle sind zertifiziert von:

- Underwriters Laboratories Sanitation
- Underwriters Laboratories (UL)
- Underwriters Laboratories of Canada (ULC)

Exportmodelle sind zertifiziert von:

- Underwriters Laboratories Sanitation
- European Conformity (CE)
- Technischer Überwachungsverein (TÜV SÜD)

# Kapitel 2

## Installation

### ⚠ GEFAHR

Bei der Aufstellung und dem Anschluss des Geräts müssen alle zutreffenden Brandschutz- und Gesundheitsvorschriften beachtet werden.

### ⚠ GEFAHR

Standbeine müssen montiert und komplett eingeschraubt werden.

### ⚠ GEFAHR

Bei Aufstellung und Anschluss sowie Wartung müssen angemessene Sicherheitsausrüstungen verwendet werden.

### ⚠ Achtung

Nur geschultes und autorisiertes Servicepersonal oder der Restaurantmanager dürfen auf die Service-Bildschirme zugreifen. Wenn an den Einstellungen falsche Änderungen vorgenommen werden, führt dies zu einer Fehlfunktion des Geräts.

### ⚠ Vorsicht

Seien Sie vorsichtig, wenn Sie einen Schrank mit einem Gewicht von mehr als 36 kg anheben. Für die Handhabung der Schränke sind mindestens zwei Personen erforderlich, die die üblichen sicheren Hebetechniken anwenden..

## Aufstellungsort

### ⚠ Achtung

Dieses Gerät muss so aufgestellt werden, dass der Stecker jederzeit zugänglich ist, sofern keine anderen Mittel zur Trennung vom Netz bereitgestellt werden (beispielsweise ein Leistungsschalter oder Trennschalter).

### ⚠ Achtung

Das Gerät muss ausreichend befestigt werden, um jedwede Balastung der Anschlussstellen (Strom, Wasser etc.) zu vermeiden.

### ⚠ Achtung

Zur Vermeidung von Instabilität muss der Aufstellungsort dazu in der Lage sein, das kombinierte Gewicht des Geräts und der darin im Betrieb befindlichen Produkte zu tragen. Darüber hinaus muss das Gerät in allen Achsen im Lot aufgestellt sein.

### ⚠ Achtung

Dieses Gerät ist nur für den Einsatz in Innenbereichen gedacht. Dieses Gerät nicht im Freien aufstellen oder betreiben.

### ⚠ Vorsicht

Die Lufteinlassöffnung nicht in der Nähe eines Dampf- oder Hitzeauslasses eines anderen Geräts platzieren..

Der Aufstellungsort für das Gerät muss die folgenden Bedingungen erfüllen. Falls eines dieser Kriterien nicht erfüllt wird, wählen Sie bitte einen anderen Aufstellungsort.

- Heißhalteschränke sind nur für den Einsatz in Innenbereichen vorgesehen.
- Der Aufstellungsort MUSS waagrecht und stabil sein sowie das Gewicht des Geräts aufnehmen können.
- Der Aufstellungsbereich MUSS frei von brennbarem Material gehalten werden.
- Das Gerät MUSS von vorn nach hinten und von Seite zu Seite waagrecht sein.
- Das Gerät so aufstellen, dass es nicht umkippen oder rutschen kann.
- Die empfohlene Lufttemperatur beträgt 5 – 30 °C (41 – 86 °F) .
- Ausreichende Luftströmung zur Belüftung ist für den sicheren und effizienten Betrieb ERFORDERLICH UND KRITISCH. Bezüglich der Abstandsanforderungen siehe das Diagramm auf Seite 2-2.
- Die Luftzufuhr darf nicht blockiert werden. Sicherstellen, dass die Entlüftungen des Gerätes nicht behindert oder blockiert werden.

## Gerätegewicht

US-Modell	Exportmodell	Gewicht
MHG22	XMHG22	23 kg/50 lbs
MHG23	XMHG23	48 kg/105 lbs
MHG24	XMHG24	57 kg/125 lbs
MHG34	XMHG34	68 kg/150 lbs
MHG32	XMHG32	45 kg/100 lbs
MHG42	XMHG42	52 kg/115 lbs

### BITTE BEACHTEN SIE

Merco-Warmhalteschränke, die nicht tragbar sind, sind werkseitig mit einer selbstdichtenden Boden-zu-Theken-Dichtung ausgestattet, die den Anforderungen für NSF4-Thekenmontagegeräte entspricht.

- Bereiten Sie eine ebene, gründlich SAUBERE und trockene Oberfläche für das Gerät vor.
- Packen Sie das Gerät vorsichtig aus und heben Sie es auf die vorbereitete Oberfläche (stellen Sie sicher, dass zum Anheben des Geräts mindestens zwei Personen unter Anwendung sicherer Standardhebertechniken erforderlich sind).
- Der Sockel des Merco-Geräts ist mit einer EPDM-Dichtung (Ethylen-Propylen-Dien-Monomer) aus geschlossenzelligem Moosgummi an der Theke abgedichtet. Die Dichtung ist mit einem industriellen Klebstoff gemäß der NSF4-Richtlinie für versiegelte Thekengeräte am Sockel des Geräts befestigt. Die EPDM-Dichtung ist selbstdichtend zur Montagefläche; Es ist kein weiterer Kleb- oder Dichtstoff notwendig.
- Sobald das Gerät ordnungsgemäß gemäß diesen Anweisungen installiert ist, darf keine Flüssigkeit, die auf angrenzenden Oberflächen der Arbeitsplatte verschüttet wird, unter unzugängliche Teile des Geräts gelangen.

## Abstandsanforderungen

### ⚠ GEFAHR

Die Mindestabstände sind für Aufstellungsorte mit nicht entzündlichen und entzündlichen Materialien gleich. Der Boden unter dem Gerät muss aus nicht entzündlichem Material bestehen.

### ⚠ GEFAHR

Brand-/Stromschlaggefahr. Alle Mindestfreiräume müssen eingehalten werden. Entlüftungen oder Öffnungen nicht blockieren.

### Seiten/Rückseite

25 mm (1,0")

## Abmessungen

US-Modell Exportmodell (X)	Breite	Tiefe	Tiefe mit Uhr- leisten	Höhe
(X)MHG22SAN1N	488 mm (19,20")	330 mm (13,00")	n. v.	290 mm (11,40")
(X)MHG22SAB1N			394 mm (15,50")	290 mm (11,40")
(X)MHG22SAB2N			457 mm (18,00")	290 mm (11,40")
(X)MHG23SAB1N	754 mm (29,70")		394 mm (15,50")	290 mm (11,40")
(X)MHG23SAB2N			457 mm (18,00")	290 mm (11,40")
(X)MHG24SAB1N	927 mm (36,50")		394 mm (15,50")	290 mm (11,40")
(X)MHG24SAB2N			457 mm (18,00")	290 mm (11,40")
(X)MHG34SAB1N			394 mm (15,50")	417 mm (16,40")
(X)MHG34SAB2N			457 mm (18,00")	417 mm (16,40")
(X)MHG32SAB1N	488 mm (19,20")		394 mm (15,50")	417 mm (16,40")
(X)MHG32SAB2N	488 mm (19,20")		457 mm (18,00")	417 mm (16,40")
(X)MHG42SAB1N	488 mm (19,20")		394 mm (15,50")	541 mm (21,30)
(X)MHG42SAB2N	488 mm (19,20")		457 mm (18,00")	541 mm (21,30)

## Stromversorgung

### ⚠ GEFAHR

Vor dem Betrieb alle elektrischen Verbindungen prüfen, darunter auch die werkseitigen Klemmen. Verbindungen können sich während des Transport und der Installation lockern.

### ⚠ GEFAHR

Für den Anschluss an die Stromversorgung müssen Kupferdrahtkabel verwendet werden, die mindestens für 75 °C (167 °F) Umgebungstemperatur geeignet sind.

### ⚠ Achtung

Dieses Gerät muss mit dem Gebäudeerdanschluss verbunden werden. Alle elektrischen Verbindungen müssen den anwendbaren lokalen und nationalen Vorschriften entsprechen. Die Versorgungsspannung ist auf dem Schild mit den technischen Daten angeführt. Der Endbenutzer ist dafür verantwortlich, eine, den anwendbaren Normen entsprechende überstromschutzeinrichtung vorzusehen.

### TABELLE MIT ANGABEN ZU SPANNUNG, LEISTUNG, NENNSTROMSTÄRKE UND NETZKABEL

Alle elektrischen Arbeiten, einschließlich Verkabelungen und Erdungsanschlüsse, müssen den örtlichen, staatlichen und nationalen Vorschriften entsprechen. Es sind folgende Vorsichtsmaßnahmen zu beachten:

- Das Gerät muss geerdet werden.
- Für jedes Gerät muss eine separate Sicherung bzw. ein separater Schutzschalter vorgesehen sein.
- Ein qualifizierter Elektriker muss den erforderlichen Kabelquerschnitt für den Standort, die verwendeten Materialien und die Kabellänge ermitteln (mindestens erforderliche Stromstärkebemessung zur Auswahl der Kabelgröße).
- Die maximal zulässige Spannungsabweichung beträgt beim Einschalten (wenn die elektrische Last am höchsten ist)  $\pm 10\%$  der Nennspannung.
- Vor der Inbetriebnahme alle grünen Erdungsschrauben, Kabel- und Drahtanschlüsse prüfen, um sicherzustellen, dass sie fest angezogen sind.

Geräte mit Steckern werden mit ca. 3 m langen (maximal 3,05 m) Kabeln geliefert.

US-Modell	Spannung, Frequenz, Phasen	W max.	A	Stecker
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

Das Netzkabel anschließen und sicherstellen, dass der Stecker komplett in der Steckdose sitzt.

Exportmodell	Spannung, Frequenz, Phasen	W max.	A	Stecker
XMHG22	200 – 240, 50/60, 1	1445	4,50 – 5,50	CEE 7/7
XMHG23	200 – 240, 50/60, 1	2040	7,00 – 8,50	CEE 7/7
XMHG24	200 – 240, 50/60, 1	3120	11,00 – 13,00	CEE 7/7
XMHG34	200 – 240, 50/60, 1	3840	14,00 – 16,00	CEE 7/7
XMHG32	200 – 240, 50/60, 1	2040	7,00 – 8,50	CEE 7/7
XMHG42	200 – 240, 50/60, 1	2640	9,00 – 11,00	CEE 7/7

Das Netzkabel anschließen und sicherstellen, dass der Stecker komplett in der Steckdose sitzt.

Mit den am Gerät vorhandenen potenzialausgleichsösen können alle Geräte, die an dem selben Ort betrieben werden, elektrisch verbunden werden, um sicherzustellen, dass keine elektrische Potenzialdifferenzen zwischen Geräten besteht, welche zu Gefährdungen führen könnten.





## Kapitel 3

### Betrieb

#### ⚠ GEFAHR

Der Inbetriebnahmeleiter ist dafür verantwortlich, sicherzustellen, dass das Personal über die Gefahren beim Betrieb dieses Geräts informiert wird.

#### ⚠ GEFAHR

Nehmen Sie kein Gerät in Betrieb, dessen Kabel oder Stecker beschädigt ist. Alle Reparaturen müssen von einem qualifiziertem Serviceunternehmen durchgeführt werden.

#### ⚠ GEFAHR

Niemand darf sich auf das Gerät stellen. Es ist nicht zur Aufnahme des Gewichtes eines Erwachsenen vorgesehen und kann bei einem solchen Missbrauch zusammenbrechen oder umkippen.

#### ⚠ Achtung

Nicht in Kontakt mit bewegenden Teilen kommen.

#### ⚠ Warnung

Alle Abdeckungen und Zugangsdeckel müssen befestigt und korrekt gesichert sein, bevor das Gerät betrieben wird.

#### ⚠ Warnung

Flüssigkeiten wie Wasser, Kaffee oder Tee können aufgrund der Oberflächenspannung der Flüssigkeit über den Siedepunkt hinaus erhitzt werden. Wenn der Behälter aus der Mikrowelle entfernt wird, muss nicht immer sichtbar wallende oder kochende Flüssigkeit vorhanden sein. **DIES KANN ZU SEHR HEISSEN FLÜSSIGKEITEN FÜHREN, DIE PLÖTZLICH ÜBERKOCHEN, WENN EIN LÖFFEL ODER ANDERE UTENSILIEN IN DIE FLÜSSIGKEIT GETAUCHT WERDEN.** Maßnahmen zur Verringerung der Verletzungsgefahr: Die Flüssigkeit nicht überhitzen. Die Flüssigkeit vor und während des Erhitzens umrühren.

#### ⚠ Achtung

Keine versiegelten Behälter oder Kunststoffbeutel im Schrank erhitzen. Speisen oder Flüssigkeit können sich schnell ausdehnen und den Behälter oder Beutel zum Bersten bringen. Den Behälter oder Beutel vor dem Erhitzen aufstechen oder öffnen.

#### ⚠ Achtung

Einschübe, Utensilien, Einschubführungen und Ofenflächen können bei oder nach der Verwendung heiß sein. Nach Bedarf Utensilien oder Schutzkleidung wie Pfannengriffe oder Ofenhandschuhe verwenden, um Verbrennungen zu vermeiden.

#### ⚠ Achtung

Die Kammer NICHT als Aufbewahrungsort verwenden. KEINE Papierprodukte, Kochutensilien oder Speisen in der Kammer lassen, wenn diese nicht verwendet wird.

#### ⚠ Vorsicht

Die Luftzufuhrschlitze und Luftauslassschlitze sowie den Platz rund um die Luftgitter nicht blockieren. Darauf achten, dass keine Kunststoffolie, kein Papier, keine Etiketten usw. im Gitter hängen bleiben. Wenn die Luftgitter nicht frei gehalten werden, führt dies zu unzufriedenstellendem Systembetrieb.

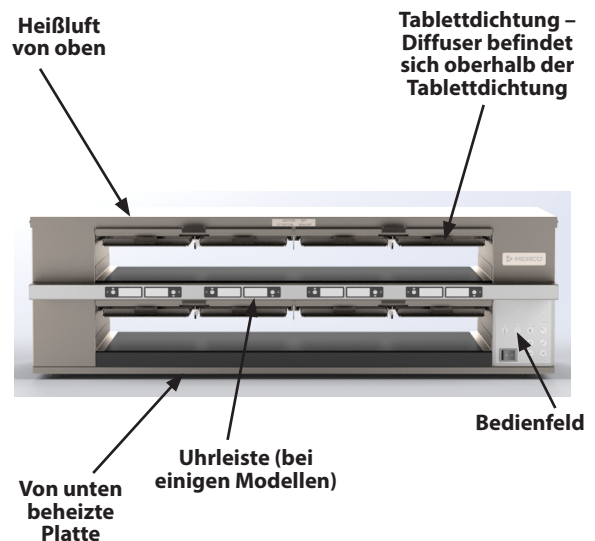
#### ⚠ Vorsicht

Einige Produkte, wie ganze Eier oder verschlossene Behälter – beispielsweise geschlossene Glasbehälter – können explodieren und DÜRFEN in diesem Ofen NICHT erhitzt werden. Es kann zum Druckaufbau und zu einer Explosion kommen. Dotter mit einer Gabel oder einem Messer vor dem Erhitzen durchstechen. Die Haut von Kartoffeln, Tomaten und ähnlichen Speisen vor dem Erhitzen durchstechen. Wenn die Haut durchstochen wird, kann der Dampf gleichmäßig entweichen.

#### ⚠ Vorsicht

Einschübe oder andere Teile des Ofens NICHT mit Metallfolie abdecken. Eine Beschränkung des Luftstroms führt zum Überhitzen des Ofens.

### Bezeichnung der Bauteile





## Bedienzonen

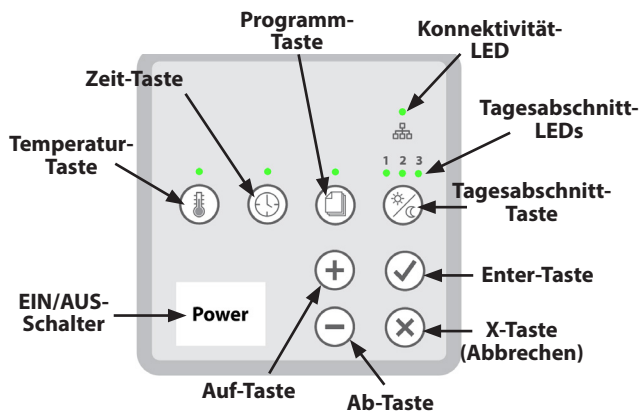
Die Reihen sind in Zonen unterteilt, die einzeln erhitzt werden. In eine Zone passen zwei Behälter.



Die Tagesabschnitt-Menüs können nach Bedarf geändert werden. Das Gerät arbeitet jedoch in einer Standardbehälterausführung, die mit der Steuerung nicht revidiert werden kann.

## Bedienfeld

Die Abbildung unten zeigt die Bedienfeldfunktionen.



## Bedienelemente/Programmierung/Einstellungen

Der Merco Heißhalteschrank bietet der Gastronomie die Möglichkeit, bestimmte Speisen im Voraus zu garen und diese Produkte dann schonend in Heißhaltebehältern bis zum Eingang einer Bestellung aufzubewahren. Nach der Bestellung kann das Personal die Speisen aus heißen und frischen Menübestandteilen aus den Heißhaltebehältern zusammenstellen. Dies ermöglicht das Servieren auf Bestellung, wodurch der Service beschleunigt wird und gleichzeitig hohe Produktstandards aufrecht erhalten werden.

- Im Heißhalteschrank wird heiße Luft von der oberen Heizplatte hinunter auf die Speisen auf den Tablets geblasen.
- Erhitzte Luft entzieht der Speisenoberfläche Feuchtigkeit, wodurch die Speisen außen knusprig und innen heiß und feucht bleiben.
- Der Luftstrom führt über die Speisen und gelangt durch Öffnungen an den Tablett-Seitenwänden aus der Kammer hinaus.
- Doppelfunktion für das Heißhalten gegrillter und frittierter Speisen.

## TYPISCHE ARBEITSAUFGABEN FÜR DAS PERSONAL

Aufgabe	Anweisung
Das Gerät einschalten.	Die Netztaste drücken.
Den Behälter mit Produkt laden.	Das Tablett herausziehen, das Produkt laden und das Tablett wieder hineinschieben.
Den Behälter entleeren.	Das Tablett herausziehen und das Produkt entnehmen. Das Tablett wieder hineinschieben.

Wenn das Gerät anfänglich eingeschaltet wird, beginnt es sich vorzuheizen. Auf der Anzeige wird abwechselnd PRE-HEAT (Vorheizen) und der Name des Produkts angezeigt.

Der Heißhalteschrank erhitzt sich bis auf die voreingestellte Standardtemperatur. Der Heißhalteschrank verfügt über ein Standardmenü und eine Zonenzuweisung. Diese können auf dem Schrank nicht verändert werden. Die Veränderung der Behälteranordnung, der Zeiten und Temperaturen kann über eine PC-App vorgenommen werden. Besuchen Sie bitte [www.welbiltdigital.com](http://www.welbiltdigital.com), um Zugriff auf die Anwendung MenuConnect zu erhalten.

Auf dem Bedienfeld können nicht vorprogrammierte/voreingestellte Tagesabschnitte geändert werden. Zonen und Temperaturen können nicht verändert werden.

Die Heißhalteschrank-Steuerung arbeitet immer in einem der folgenden Modi. Die Einrückungen geben die Untermodi an. Untermodi werden basierend auf der Navigation zum Modus definiert. D. h., um zum Diagnosemodus zu gelangen, muss sich das Gerät im aktiven Heizmodus befinden und der Programmiermodus aufgerufen werden.

- Vorheizmodus
- Aktiver Heizmodus
  - » Diagnosemodus
  - Temperaturanzeigemodus
    - » Diagnostischer Temperaturanzeigemodus

## VORHEIZMODUS

Auf der Anzeige wird während des Vorheizens bis zum Erreichen des Sollwerts abwechselnd **PRE-HEAT** (Vorheizen) und der Name des Produkts angezeigt. Die Uhrleiste zeigt den Produktnamen an, nachdem der Vorheizmodus abgeschlossen wurde. Wenn dem Behälter ein Produkt zugewiesen ist, zeigt die Uhrleiste „- - -“ an. Die LED für die aktive Tagesabschnitt-Menükonfiguration leuchtet.

## AKTIVER HEIZMODUS

Das ist der aktive Heizmodus beim Betrieb. Im aktiven Heizmodus zeigt die Anzeige den Produktnamen und die LED für den aktiven Tagesabschnitt leuchtet.

Im aktiven Heizmodus drei (3) Sekunden lang die Enter-Taste gedrückt halten, um auf der Anzeige die Softwareversion einzublenden.

### ZEIT-TASTE

Die Zeit-Taste leuchtet standardmäßig auf und gilt nur für die Heißhaltebehälter. Die Anzeige wechselt zwischen der tatsächlichen Heißhaltezeit und dem Produktnamen. Wenn die Zeit-Taste gedrückt wird, schalten sich die Uhren ab und es werden nur die Produktnamen angezeigt.

### TEMPERATURANZEIGEMODUS

Durch Drücken der Temperatur-Taste wird der Temperaturanzeigemodus aufgerufen. Es wird die durchschnittliche Temperatur für jede Zone angezeigt. Zum Beenden die Taste X drücken.

### ÄNDERN DES TAGESABSCHNITTS

Durch Drücken der Tagesabschnitt-Taste wird zu einem von sechs Tagesabschnitten gewechselt (welches Tagesabschnitt-Menü angezeigt wird, ist aus der Tabelle ersichtlich).



Standard-Tagesabschnitt-Menüs			
Tagesabschnitt Nr.	LED 1	LED 2	LED 3
1 (Frühstück)	●		
2 (Wechsel 1)	●	●	
3 (Mittag)		●	
4 (Wechsel 2)		●	●
5 (Abend)			●
6 (Wechsel 3)	●		●

### UHRLEISTEN

- Bei einem Schrank mit 3 Etagen gibt es zwei Uhrleisten.
- Die obere Uhrleiste steuert die obersten Einschübe.
- Die untere Uhrleiste steuert die mittleren und unteren Einschübe.
- Die Pfeile sind auf die Menünamen gerichtet.



Obere Reihe ▲



2. Reihe ▲

3. Reihe ▼

### LED-KONTROLLLEUCHTEN

Die LEDs der Uhrleiste geben Folgendes an:

- Tablettts, die zuerst entleert werden sollen.
- Wann ein Produkt seine Ablaufdauer fast erreicht hat.
- Ob ein Produkt abgelaufen ist.
- Ob ein Behälter leer ist.



GRÜN

Zuerst verwenden, wenn Behälter leer ist, die Taste mit dem Pfeil drücken.

GELB

Grünes Produkt zuerst verwenden



Ablaufzeit fast erreicht, nach Bedarf mehr garen



In der Nähe der Ablaufzeit, kochen Sie mehr, wenn nötig

ROT

Abgelaufen, Produkt entsorgen, Taste mit dem Pfeil drücken.



LED aus = Bereit zur Verwendung; Taste mit dem Pfeil drücken, um Uhr zu starten.

# Kapitel 4

## Wartung

### ⚠ GEFAHR

Alle Anschlüsse und Armaturen des Gerätes müssen gemäß örtlichen und nationalen Vorschriften gewartet werden.

### ⚠ GEFAHR

Der Eigentümer des Geräts ist dafür verantwortlich, eine Gefährdungsbeurteilung hinsichtlich der persönlichen Schutzausrüstungen, die während der Wartung zu tragen ist, durchzuführen, um einen angemessenen Schutz während der Wartungsarbeiten sicherzustellen.

### ⚠ GEFAHR

Vor jeglichen Wartungsarbeiten den Netzstecker ziehen um das Gerät sicher von der Stromversorgung zu trennen. Der Netzschalter trennt NICHT die gesamte Stromversorgung.

### ⚠ GEFAHR

Trennen sie die Hauptstromversorgung aller zu wartenden Geräte und achten Sie auf die richtige Polarität der Spannungsversorgung. Eine falsche Polarität kann zu unregelmässigem Betrieb führen.

### ⚠ Achtung

Bei der Verwendung von Reinigungsflüssigkeiten oder Chemikalien müssen Gummihandschuhe und ein Augenschutz (und/oder ein Gesichtsschutz) getragen werden.

### ⚠ Vorsicht

Wartungs- und Servicearbeitern außer der in dieser Anleitung beschriebenen Reinigungsarbeiten dürfen nur von autorisiertem Servicepersonal durchgeführt werden.

### ⚠ Vorsicht

Reiniger, Entfetter, Hygienereiniger oder Bleichmittel, die Chloride oder Phosphate enthalten, können permanente Schäden an Teilen aus Edelstahl verursachen. Die Schäden sind gewöhnlich Lochfraß, Blasen, Grübchen, kleine Löcher, starke Entfärbung, Mattwerden der Metalloberfläche. Wasser mit starkem Chlorgehalt kann Edelstahl ebenfalls beschädigen.

Bei zweifeln an der Wasserqualität, sollte das Wasser untersucht werden. Resultierende SCHÄDEN SIND NICHT BEHEBBAR, TEUER ZU REPARIEREN UND FALLEN NICHT UNTER DIE GARANTIEABDECKUNG

## Reinigungs- und Desinfektionsverfahren

### ALLGEMEINES

Sie sind für die Pflege des Geräts gemäß den Anweisungen in diesem Handbuch verantwortlich. Wartungsarbeiten sind nicht durch die Garantie abgedeckt.

Wartung	Täglich	Nach langfristiger Abschaltung	Bei der anfänglichen Inbetriebnahme
Außen	X	X	X
Innen	X	X	X
Tablettichtung und Luftdiffuser	X	X	X
Kunststofftablett und Einsatz	X	X	X

### AUSSENREINIGUNG

#### ⚠ Achtung

Niemals das Innere oder Äußere des Geräts mit Hochdruckwasser reinigen oder abspritzen. Keine elektrischen Reinigungsgeräte, Stahlwolle, Kratzer oder Drahtbürsten auf Edelstahl oder lackierten Flächen verwenden.

#### ⚠ Vorsicht

Niemals säurehaltige Reinigungslösungen auf Außenabdeckungen verwenden! Viele Speisen enthalten Säure, die den Zustand der Oberfläche verschlechtern kann. Darauf achten, dass ALLE Speisereste von Edelstahlfächen entfernt werden.

Das Edelstahl-Außengehäuse muss täglich lediglich mit einem feuchten Tuch abgewischt werden. Wenn jedoch starke Speisenablagerungen/Fett vorhanden sind, kann ein nicht scheuerndes Reinigungsmittel (heißes Seifenwasser) verwendet werden. Die Flächen mit einem sauberen und weichen Tuch trocken wischen.

Immer in der Richtung der Maserung von Edelstahl wischen, um keine Kratzer zu hinterlassen. Niemals Stahlwolle oder Schleifkissen für die Reinigung verwenden. Niemals chlorierte, zitrusshaltige oder scheuernde Reinigungsmittel verwenden.

Die Edelstahl-Außenabdeckungen sind mit einer durchsichtigen Beschichtung versehen, die einfach zu reinigen ist. Produkte mit Scheuermitteln beschädigen die Beschichtung und zerkratzen die Abdeckungen. Nach der täglichen Reinigung kann ein Edelstahlreiniger aufgetragen werden, der Wasserflecken und Fingerabdrücke entfernt. Frühe Anzeichen der Zustandsverschlechterung von Edelstahl sind kleine Grübchen und Risse. Falls diese auftreten, die Fläche gründlich reinigen und Edelstahlreiniger auftragen, um zu versuchen, die Stahlqualität wieder herzustellen.

**INNENREINIGUNG****⚠ Vorsicht**

An keinem Teil des Ofens oder der Ofenkammer basische Reinigungsmittel verwenden. Milde Reinigungsmittel oder Spülmittel verwenden, die mit einem Schwamm oder weichen Tuch aufgetragen werden. Niemals scharfe Utensilien oder starke Scheuermittel auf beliebigen Teilen des Ofens verwenden.

Die Produkttablets, Tablettichtungen und Luftdiffuser können in einem Geschirrspüler oder mit warmem Seifenwasser gereinigt werden. Es muss darauf geachtet werden, dass kein Wasser und keine Reinigungsstoffe auf die Innenbauteile gelangen, besonders auf Schalter im Bedienfeld.

Waschen Sie alle abnehmbaren Komponenten und/oder Zubehörteile in einem Hochdruckreinigungssystem (gewerbliche Spülmaschine) oder in einem Spülbecken mit drei Fächern, wenn keine Spülmaschine verfügbar ist.

**REINIGUNG DES KUNSTSTOFFTABLETTS****⚠ Vorsicht**

Es kann umgebungsbedingte Spannungsrissbildung auftreten. Angemessenes Verdünnen und Spülen muss gemäß den Anweisungen des Reinigungsmittelherstellers durchgeführt werden.

Für Nahrungsmittel zugelassene Reinigungsmittel dürfen verwendet werden, wenn sie gemäß Herstelleranweisungen verdünnt und vor dem Trocknen bei hoher Temperatur wieder gründlich abgespült werden. Einfache Alkohole wie Isopropyl sind für hartnäckige Flecken zulässig. Andernfalls dürfen keine organischen Lösungsmittel verwendet werden.

**ANWEISUNGEN FÜR DIE TÄGLICHE REINIGUNG****⚠ Vorsicht**

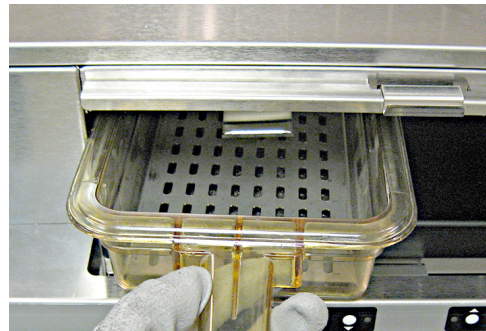
Das Gerät muss vor dem Reinigen soweit abgekühlt sein, dass es berührt werden kann, und von der Stromversorgung getrennt werden, damit kein Kontakt mit heißen Flächen möglich ist, bei dem Verbrennungen oder Verletzungen entstehen können. Vorsichtig sein und geeignete Schutzausrüstungen tragen, um den Kontakt mit heißen Oberflächen zu vermeiden, die schwere Verbrennungen oder Verletzungen verursachen können.

**Das Gerät muss soweit abgekühlt sein, dass es berührt werden kann, und von der Stromversorgung getrennt werden.**

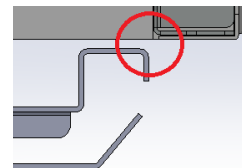
1. Das Edelstahl-Außengehäuse mit einem feuchten Tuch in Richtung der Maserung abwischen. Wenn starke Speisenablagerungen/Fett vorhanden sind, kann heißes Seifenwasser (nicht scheuernd) verwendet werden.



2. Die Tablett entfernen.

**⚠ Vorsicht**

Beim Hochklappen der Arretierklammern vorsichtig sein, damit keine Finger zwischen der Luftdiffuser-Baugruppe und der Rückseite der Uhrleiste eingeklemmt werden (siehe Abbildung unten).



3. Die Arretierklammern anheben, um die Luftdiffuser und/oder Tablettichtungen zu entfernen.





4. Die Luftdiffuser-Baugruppen ausbauen.



5. Die Produkttablets, Tabletttdichtungen und Luftdiffuser können in einem Geschirrspüler oder mit warmem Seifenwasser gereinigt werden.

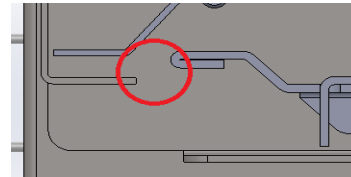


6. Den inneren Einschub mit einem feuchten Lappen reinigen. Wenn jedoch starke Speisenablagerungen/ Fett vorhanden sind, kann der Lappen mit heißem Seifenwasser (nicht scheuernd) getränkt werden.

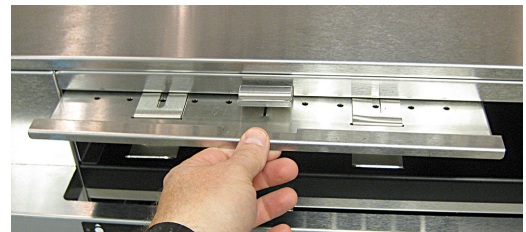


### ! Vorsicht

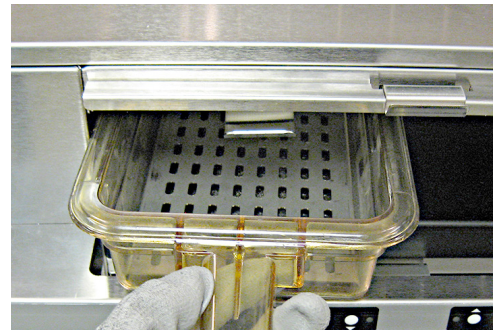
Beim Einsetzen des Luftdiffusers in das Gerät darauf achten, dass die Finger nicht zwischen der Luftdiffuser-Baugruppe und der Rückseite des Luftschafts an der Geräterückseite eingeklemmt werden (siehe Abbildung unten).



7. Die gereinigten Luftdiffuser und Tabletttdichtungen wieder einbauen.



8. Die gereinigten Tablets wieder einbauen.



9. Das Netzkabel wieder anschließen.

# Kapitel 5

## Fehlerbehebung

### Fehlersuchtablelle

Problem	Ursache	Korrektur
Schrank funktioniert nicht	Sicherung durchgebrannt oder Trennschalter ausgelöst.	Sicherung ersetzen oder Trennschalter zurücksetzen.
	Netzkabel abgezogen.	Netzkabel anschließen.
	Thermostateinstellung zu hoch.	Thermostat mit Merco-Menü „Connect“ auf niedrigere Temperatur einstellen.
	Hauptnetzschalter ausgeschaltet.	Hauptnetzschalter einschalten.
Schranktemperatur ist zu hoch	Thermostateinstellung zu hoch.	Thermostat mit Merco-Menü „Connect“ auf niedrigere Temperatur einstellen.
	Mangelhafte Luftumwälzung im Schrank.	Das Produkt anders anordnen, damit gute Luftumwälzung möglich ist.
	Außenthermometer nicht kalibriert.	Kontakt mit FAS aufnehmen.
Schranktemperatur ist zu niedrig	Luftdiffuser nicht im Schrank.	Luftdiffuser wieder einbauen.
	Produkttabletts nicht im Schrank.	Produkttabletts wieder einsetzen.

### DATENÜBERTRAGUNG-FEHLERMELDUNGEN

Anzeige	Mögliche Ursache	Korrekturmaßnahme
<b>MOD-ERR1</b>	Datenübertragung zwischen Uhrleiste und E/A-Karte unterbrochen.	FAS verständigen.
<b>MOD-ERR2</b>	Datenübertragung zwischen E/A-Master-Karte und E/A-Slave-Karte unterbrochen.	FAS verständigen.
<b>STANDALONE</b>	Kein Problem.	Diese Meldung ist normal.

### FEHLERMELDUNGEN HEIZELEMENT/THERMOELEMENT

Falls eine der Fehlermeldungen unten angezeigt wird, FAS verständigen. Wenn ein Gerät aus- und wieder eingeschaltet wird, werden alle Thermoelement-Fehlermeldungen gelöscht.

Anzeige	Mögliche Ursache	Korrekturmaßnahme
<b>ErU1</b>	Kurzschluss in oberem Heizelement/Thermoelement.	FAS verständigen.
<b>ErL1</b>	Kurzschluss in unterem Heizelement/Thermoelement.	FAS verständigen.
<b>ErU2</b>	Unterbrechung in oberem Heizelement/Thermoelement.	FAS verständigen.
<b>ErL2</b>	Unterbrechung in unterem Heizelement/Thermoelement.	FAS verständigen.
<b>ErU3</b>	Bereichsunterschreitung in oberem Heizelement/Thermoelement.	FAS verständigen.
<b>ErL3</b>	Bereichsunterschreitung in unterem Heizelement/Thermoelement.	FAS verständigen.
<b>ErU4</b>	Bereichsüberschreitung in oberem Heizelement/Thermoelement.	FAS verständigen.
<b>ErL4</b>	Bereichsüberschreitung in unterem Heizelement/Thermoelement.	FAS verständigen.



**DIESE SEITE WURDE ABSICHTLICH LEER GELASSEN.**



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



Welbilt offers fully-integrated kitchen systems. Welbilt's portfolio of award-winning brands includes **Cleveland™**, **Convotherm®**, **Crystal Tips®**, **Dean®**, **Delfield®**, **Fabristeel®**, **Frymaster®**, **Garland®**, **Inducs®**, **Koldtech®**, **Kolpak®**, **Lincoln®**, **McCann's™**, **Merco®**, **Merrychef®**, **Multiplex®**, **RDI®**, **SerVend™**, **SunFire®**, **U.S. Range™** and **WMaxx™**. These product brands are supported by these service brands: **FitKitchen®**, our fully-integrated kitchen systems brand, and **KitchenConnect®**, our cloud-based digital platform brand.

*Bringing innovation to the table · [welbilt.com](http://welbilt.com)*