

# CrispyMax™

## Crisp & Ready-Servierstation

### Originalanleitungen

### 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.



8 1 9 7 8 6 3 D E



VORSICHT

LESEN SIE DIESE ANWEISUNGEN VOR DER VERWENDUNG.

Heben Sie diese Anweisungen als Nachschlagewerk auf.

## 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**

Keine Geräte betreiben und installieren, die unsachgemäß verwendet, falsch bzw. nachlässig behandelt oder beschädigt bzw. in Bezug auf die ursprünglichen Werkspezifikationen 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.

### **Warnung**

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.

### **Warnung**

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.

### **Warnung**

Betrieb, Aufstellung und Anschluss sowie Wartung dieses Produkts kann Sie Chemikalien/Produkten einschließlich [Bisphenol A (BPA), Glaswolle oder Keramikfilter und kristallinem Siliziumdioxid] aussetzen, die im US-Bundesstaat Kalifornien bekanntermaßen zu Krebs, Geburtsfehlern oder anderen Schädigungen der Fortpflanzungsfähigkeit führen. Weitere Informationen erhalten Sie unter [www.P65Warnings.ca.gov](http://www.P65Warnings.ca.gov).

### **Warnung**

Keine elektrischen Geräte in den Lagerfächern für Lebensmittel des Geräts verwenden, es sei denn diese sind vom Hersteller empfohlene Gerätetypen.

### **Warnung**

Beim Umgang mit Metallkanten im und am Gerät vorsichtig arbeiten.

### **Warnung**

Dieses Gerät darf nicht von Kindern unter 16 Jahre oder von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten sowie 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 und von diesem überwacht werden. Kinder dürfen 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.

HINWEIS: 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.

### **Warnung**

Decken Sie die offene Oberseite des CrispyMax während des Gebrauchs NICHT ab, da sonst die Garantie erlischt.

### **Warnung**

Das Gerät NICHT mit Material wie Folie usw. auskleiden, da sonst die Garantie erlischt.

# Inhaltsverzeichnis

---

## Kapitel 1

### Allgemeine Informationen

|                                     |     |
|-------------------------------------|-----|
| Modellnummern .....                 | 1-1 |
| Lage der Modell-/Seriennummer ..... | 1-1 |
| Servicepersonal.....                | 1-1 |
| Garantieinformationen.....          | 1-1 |
| Behördliche Zertifikate .....       | 1-1 |

## Kapitel 2

### Installation

|                                                                        |     |
|------------------------------------------------------------------------|-----|
| Standort .....                                                         | 2-1 |
| Gerätengewicht.....                                                    | 2-1 |
| Abstandsanforderungen.....                                             | 2-2 |
| Abmessungen .....                                                      | 2-2 |
| Stromversorgung .....                                                  | 2-2 |
| Spannung.....                                                          | 2-2 |
| Fehlerstromschutzschalter (GFCI) .....                                 | 2-2 |
| Tabelle mit Angaben zu Nennstromstärke, Nennspannung und Netzkabel.... | 2-3 |

## Kapitel 3

### Betrieb

|                                  |     |
|----------------------------------|-----|
| Inbetriebnahme-Anweisungen ..... | 3-1 |
|----------------------------------|-----|

## Kapitel 4

### Wartung

|                                                |     |
|------------------------------------------------|-----|
| Reinigungs- und Desinfektionsverfahren .....   | 4-1 |
| Allgemeines .....                              | 4-1 |
| Anweisungen für die tägliche Reinigung .....   | 4-2 |
| Reinigung von rostfreiem Stahl .....           | 4-2 |
| Anweisungen für die monatliche Reinigung ..... | 4-3 |

## Kapitel 5

### Fehlerbehebung

|                          |     |
|--------------------------|-----|
| Fehlersuchtable .....    | 5-1 |
| Arbeitsablauf.....       | 5-1 |
| LED-Fehlerbehebung ..... | 5-1 |

# Kapitel 1

## Allgemeine Informationen

---

### Modellnummern

HINWEIS: Dieses Handbuch deckt nur Standardgeräte ab. Wenn Sie über ein kundenspezifisches Gerät verfügen, wenden Sie sich bitte an die Abteilung für technischen Kundendienst.

| Modell      | Modellbeschreibung                        |
|-------------|-------------------------------------------|
| MCG1027NNN  | Tischmodell (eine Spur)                   |
| XMCG1027NNN | Tischmodell (eine Spur) (Exportmodell)    |
| MCG1827NNN  | Tischmodell (Doppelspur)                  |
| XMCG1827NNN | Tischmodell (Doppelspur) (Exportmodell)   |
| MCG2727NNN  | Tischmodell (Dreifachspur)                |
| XMCG2727NNN | Tischmodell (Dreifachspur) (Exportmodell) |

### Lage der Modell-/Seriennummer

Die Seriennummern sowie die Modellnummern der CrispyMax™ Heißhaltestation befinden sich auf dem Typenschild. Das Typenschild befindet sich an der Rückseite 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 <http://www.mercoproducts.com/Service#Service>. Wenn kein qualifiziertes Servicepersonal eingesetzt wird, macht dies die Merco-Gerätegarantie nichtig.

### 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

Modelle sind zertifiziert von:

-  UL, LLC (Sanitation)
-  UL, LLC (U.S und Kanada)
-  CE

# Kapitel 2

## Installation

### ⚠ GEFAHR

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

### ⚠ GEFAHR

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

## Standort

### ⚠ Warnung

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).

### ⚠ Warnung

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

### ⚠ Warnung

Zur Vermeidung einer 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 sowohl auf der Achse Vorderseite-Rückseite als auch von der rechten zur linken Seite im Lot sein.

### ⚠ Warnung

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

### ⚠ Vorsicht

Die Lufteinlassöffnung 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, bitte einen anderen Aufstellungsort wählen.

- Heiðhalteschränke 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.
- Nicht unter einer Wärmelampe verwenden. Für dieses Gerät ist keine externe Wärmequelle erforderlich.

## Gerätegewicht

| Modell      | Versandgewicht des Geräts |
|-------------|---------------------------|
| MCG1027NNN  | 16 kg/35 lbs              |
| XMCG1027NNN | 16 kg/35 lbs              |
| MCG1827NNN  | 26 kg/57 lbs              |
| XMCG1827NNN | 26 kg/57 lbs              |
| MCG2727NNN  | 36 kg/79 lbs              |
| XMCG2727NNN | 36 kg/79 lbs              |

## 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 Mindestabstände müssen eingehalten werden. Entlüftungen oder Öffnungen nicht blockieren.

#### Abstandsanforderungen bei den hinteren Einlassöffnungen für Tischmodelle

5,1 cm (2,00 Zoll)  
Die offene Oberseite des Geräts darf nicht abgedeckt oder blockiert werden.

## Abmessungen

| Modell      | Breite                 | Tiefe                  | Höhe                  |
|-------------|------------------------|------------------------|-----------------------|
| MCG1027NNN  | 254 mm<br>(10,00 Zoll) | 731 mm<br>(28,80 Zoll) | 197 mm<br>(7,80 Zoll) |
| XMCG1027NNN | 254 mm<br>(10,00 Zoll) | 731 mm<br>(28,80 Zoll) | 197 mm<br>(7,80 Zoll) |
| MCG1827NNN  | 470 mm<br>(18,50 Zoll) | 731 mm<br>(28,80 Zoll) | 197 mm<br>(7,80 Zoll) |
| XMCG1827NNN | 470 mm<br>(18,50 Zoll) | 731 mm<br>(28,80 Zoll) | 197 mm<br>(7,80 Zoll) |
| MCG2727NNN  | 686 mm<br>(27,00 Zoll) | 731 mm<br>(28,80 Zoll) | 197 mm<br>(7,80 Zoll) |
| XMCG2727NNN | 686 mm<br>(27,00 Zoll) | 731 mm<br>(28,80 Zoll) | 197 mm<br>(7,80 Zoll) |

## Stromversorgung

### ⚠ GEFAHR

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

### ⚠ Warnung

Dieses Gerät muss geerdet sein und alle Verkabelungen müssen allen anwendbaren lokalen und nationalen Vorschriften erfüllen. Die richtige Spannung ist auf dem Schild mit den technischen Daten angeführt. Der Endbenutzer ist dafür verantwortlich, eine, den anwendbaren Normen entsprechende Überstromschutzvorrichtung vorzusehen.

## SPANNUNG

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 angemessenen Kabelquerschnitt für den Standort, die verwendeten Materialien und die Kabellänge ermitteln (mindestens erforderliche Stromstärkebemessung zur Auswahl des Kabelquerschnitts).
- 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.

## FEHLERSTROMSCHUTZSCHALTER (GFCI)

Ein Fehlerstromschutzschalter (GFCI/GFI) ist ein System, das den Stromkreis abschaltet (öffnet), wenn ein unerwarteter Leistungsverlust – wahrscheinlich an Masse – erkannt wird. Merco empfiehlt für seine Geräte keine Fehlerstromschutzschalter (GFCI/GFI). Wenn örtliche Vorschriften die Verwendung eines GFCI/GFI vorschreiben, müssen diese eingehalten werden. Der Stromkreis darf nur das Gerät versorgen, er muss ausreichend bemessen sein und der Fehlerstromschutzschalter muss auf einer Schalttafel angeordnet sein. Wir raten von der Verwendung von GFCI/GFI-Steckdosen für die Versorgung unserer Geräte ab, da diese häufiger Fehlauslösungen verursachen als Schutzschalter auf Schalttafeln.

**TABELLE MIT ANGABEN ZU NENNSTROMSTÄRKE,  
NENNSPANNUNG UND NETZKABEL**

Geräte mit Steckern werden mit 183 cm (6 ft) langen  
Kabeln geliefert.

| <b>Modell</b> | <b>V, Hz, Ph</b>    | <b>A</b>    | <b>W</b>    | <b>Steckertyp</b>              |
|---------------|---------------------|-------------|-------------|--------------------------------|
| MCG1027NNN    | 120, 60, 1          | 8,0         | 980         | NEMA 5-15P                     |
| XMCG1027NNN   | 200 – 240, 50/60, 1 | 4,4 – 5,4   | 890 – 1275  | CEE 7/7                        |
| MCG1827NNN    | 120, 60, 1          | 15,9        | 1910        | NEMA 5-20P                     |
| XMCG1827NNN   | 200 – 240, 50/60, 1 | 8,8 – 10,6  | 1768 – 2530 | CEE 7/7                        |
| MCG2727NNN    | 208 – 240, 60, 1    | 13,8 – 15,9 | 2870 – 3815 | NEMA 6-20P                     |
| XMCG2727NNN   | 200 – 240, 50/60, 1 | 13,2 – 15,9 | 2655 – 3815 | 20 A/250 V<br>Stift und Buchse |

# Kapitel 3

## Betrieb

### ⚠ GEFAHR

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

### ⚠ GEFAHR

Kein Gerät in Betrieb nehmen, 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.

### ⚠ Warnung

Nicht in Kontakt mit bewegenden Teilen kommen.

### ⚠ Warnung

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

### ⚠ Warnung

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

### ⚠ Warnung

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

### ⚠ Warnung

Der Bediener dieses Geräts trägt die alleinige Verantwortung für die Sicherstellung, dass die Heißhaltetemperatur für alle Lebensmittel sicher ist. Andernfalls können die Lebensmittelprodukte für Kunden unsicher sein.

### ⚠ Vorsicht

Die Luftzufuhrschlitze und Luftauslassschlitze oder 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

Wenn die Betriebs- und Reinigungsanweisungen nicht befolgt werden, kann sich Fett ablagern und die Qualität der Lebensmittel verschlechtern.

### Hinweis

Die Luftströmung und Temperatur wird im Werk auf die optimale Heißhaltezeit für alle frittierten Speisen eingestellt. Die Luftströmung oder Temperatur muss nicht eingestellt werden.

## Inbetriebnahme-Anweisungen

1. Überprüfen, dass sowohl das Krümelblech als auch das Speisetablett korrekt eingesetzt sind (für die korrekte Installation siehe Abschnitt 4).
2. Die Teiler in die gewünschte Position bringen. Sicherstellen, dass alle Zungen der Teiler in das Speisetablett eingreifen.
3. Die Stromversorgung einschalten, indem der Netzschalter rechts unten an der Gerätevorderseite gedrückt wird. Die LED über dem Schalter leuchtet GRÜN und blinkt, solange sich das Gerät auf die Betriebstemperatur erhitzt.
4. Beim ersten Einschalten des Geräts oder jederzeit nach dem Trennen der Stromversorgung oder nach einem Stromausfall führt der Schrank einen Selbsttest durch, der bis zu 15 Minuten dauern kann. Während dieser Zeit laufen die Lüfter mit niedriger und hoher Geschwindigkeit und die Heizungen laufen. Dies geschieht sowohl in allen Zonen als auch in einzelnen Zonen/Fahrspuren. Sobald der Test abgeschlossen ist, geht das Gerät in den Vorheizmodus über und setzt den Normalbetrieb fort.
5. Nach ca. 30 Minuten sollte das Gerät den Vorheizzyklus abgeschlossen haben. Nachdem die LED konstant GRÜN leuchtet, kann das Gerät Speisen zum Heißhalten aufnehmen.

# 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

Wenn die Stromversorgung nicht an der Steckdose unterbrochen wird, kann es zu schweren oder tödlichen Unfällen kommen. Der Netzschalter trennt NICHT den gesamten Eingangsstrom.

### ⚠ GEFAHR

Die Stromversorgung am Leistungsschalter für alle versorgten Geräte unterbrechen. Auf die richtige Polarität der Spannungsversorgung achten. Eine falsche Polarität kann zu unregelmäßigem Betrieb führen.

### ⚠ Warnung

Alle CrispyMax-Geräte verfügen über eine 5 Minuten lange Abkühlphase. Nachdem der Netzschalter ausgeschaltet wurde, laufen die Gebläse 5 Minuten lang weiter, um das Gerät abzukühlen. Niemals die Stromversorgung unterbrechen oder das Netzkabel abziehen, bevor das Gerät abgekühlt ist, da dadurch eine wichtige Sicherheitsfunktion umgangen wird und Verletzungen verursacht werden könnten. Das Gerät stets abkühlen lassen, bevor es von der Stromversorgung getrennt wird.

### ⚠ Warnung

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

### ⚠ Warnung

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

### ⚠ Warnung

Beim Reinigen des Äußeren und Inneren des Geräts sorgfältig darauf achten, den Netzschalter vorne und das Netzkabel hinten auszulassen. Wasser und/oder Reinigungslösungen von diesen Teilen fernhalten.

### ⚠ Vorsicht

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

### ⚠ Vorsicht

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

## Reinigungs- und Desinfektionsverfahren

### ALLGEMEINES

Sie sind für die Pflege des Geräts gemäß den Anweisungen in diesem Handbuch verantwortlich, um die einwandfreie Funktionsweise der CrispyMax Crisp & Ready Servierstation zu gewährleisten. Wenn diese Verfahren vernachlässigt werden, kann dies die Heizhaltungsdauer verkürzen, die Zuverlässigkeit beeinträchtigen und die Garantie ungültig machen. Wartungsarbeiten sind nicht durch die Garantie abgedeckt.

| Wartung                               | Täglich | Nach langfristiger Abschaltung | Bei der anfänglichen Inbetriebnahme |
|---------------------------------------|---------|--------------------------------|-------------------------------------|
| Teiler, Speisetablett und Krümelblech | X       | X                              | X                                   |
| Innen                                 | X       | X                              | X                                   |
| Außen                                 | X       | X                              | X                                   |

**ANWEISUNGEN FÜR DIE TÄGLICHE REINIGUNG**

1. Nach Abschluss des letzten Heißhaltezyklus des Tages das Gerät ca. 30 Minuten lang abkühlen lassen.
2. Von der Stromversorgung getrennt.
3. Den/die Teiler herausnehmen, falls vorhanden.



4. Das Speisetablett herausnehmen.



5. Das Krümelblech herausnehmen.



6. Die Bauteile mit Seifenwasser waschen.
7. Ein weiches Tuch oder einen Schwamm mit warmem Seifenwasser anfeuchten und das Innere und Äußere des Geräts waschen.

HINWEIS: Das Gerät nicht mit Reinigungsflüssigkeit fluten!

8. Die Luftströmungsöffnungen müssen überprüft und etwaige Blockierungen entfernt werden.
9. Mit einem mit sauberem Wasser angefeuchteten Tuch nachwischen und anschließend trocknen.
10. Krümelblech, Speisetablett und Teiler wieder einsetzen.
11. Sicherstellen, dass das Speisetablett richtig eingesetzt ist. Die Vorderkante muss bündig mit dem Gehäuse abschließen.



**Richtige Platzierung des Speisetabletts.**



**Falsche Platzierung des Speisetabletts. Vorderkante ist zu hoch.**



**Falsche Platzierung des Speisetabletts. Das Speisetablett ist um 180 ° verdreht.**

**REINIGUNG VON ROSTFREIEM STAHL**

Edelstahl benötigt lediglich tägliches Abwischen mit einem feuchten Tuch. Wenn jedoch starke Speisenablagerungen/Fett vorhanden sind, kann ein nicht scheuerndes Reinigungsmittel (heißes Seifenwasser) verwendet werden. Merco empfiehlt Merco Entfetter, um hartnäckige, klebrige, fettige Ablagerungen zu entfernen. 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.

Edelstahl hat eine durchsichtige Beschichtung, die gegen Flecken schützt einfach zu reinigen ist. Produkte mit Scheuermitteln beschädigen die Beschichtung und zerkratzen sie. 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.

# Kapitel 5

## Fehlerbehebung

### Fehlersuchtablelle

| Problem                                                          | Mögliche Ursache                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | Korrekturmaßnahme                                                                                                                      |
|------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Das Gerät funktioniert nicht.                                    | Kein Strom.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Die Stromversorgung prüfen.<br>Die Spannung prüfen. Wartung anfordern.                                                                 |
| Es dauert zu lang, bis die Temperatur erreicht wird.             | Speisetablett falsch eingesetzt/<br>Blockierte Luftströmung an<br>Geräterückseite                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Speisetablett richtig einsetzen/<br>Blockierungen der Luftströmung beseitigen.                                                         |
| Schwache Luftströmung.                                           | Speisetablett falsch eingesetzt/<br>Blockierte Luftströmung an<br>Geräterückseite                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Speisetablett richtig einsetzen/<br>Blockierungen der Luftströmung beseitigen                                                          |
| Luftströmung ist vorhanden, aber keine Hitze.                    | Interne Verkabelung.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Wartung anfordern.                                                                                                                     |
| Leistung ist beeinträchtigt.                                     | Ansammlung von Fett oder Rückständen.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | Lufteinlässe an Vorder- und Rückseite des Geräts reinigen.                                                                             |
| Das Gerät schaltet die Lüftergeschwindigkeiten und Heizungen um. | Das Gerät befindet sich möglicherweise im Selbsttestmodus. Beim ersten Einschalten des Geräts oder jederzeit nach dem Trennen der Stromversorgung oder nach einem Stromausfall führt der Schrank einen Selbsttest durch, der bis zu 15 Minuten dauern kann. Während dieser Zeit laufen die Lüfter mit niedriger und hoher Geschwindigkeit und die Heizungen laufen. Dies geschieht sowohl in allen Zonen als auch in einzelnen Zonen/Fahrspuren. Sobald der Test abgeschlossen ist, geht das Gerät in den Vorheizmodus über und setzt den Normalbetrieb fort. | Warten Sie mindestens 15 Minuten, um festzustellen, ob der Selbsttestmodus abgeschlossen ist und das Gerät ordnungsgemäß funktioniert. |

### Arbeitsablauf

|                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Stromversorgung</b> | Die Stromversorgung des Geräts erfolgt bei einphasigem Strom über drei Leiter.<br>Der schwarze Leiter ist spannungsführend.<br>Der weiße Leiter ist neutral.<br>Der grün-gelbe Leiter ist Masse.<br>Die Stromversorgung erfolgt über einen der Arbeitskontakte des Hauptschalters und zu einer Seite der Arbeitskontakte des Hauptheizungsrelais. |
| <b>Heizkreis</b>       | Wenn der Hauptnetzschalter geschlossen wird, fließt Strom durch den Ruhekontakt des Obergrenzenthermostats zur Spule des Hauptrelais. Die Kontakte schließen sich nun und versorgen die Hauptheizung mit Strom. Außerdem wird der Hauptgebläsemotor für die Luftumwälzung mit Strom versorgt.                                                     |

Dieses Gerät verfügt über intelligente Steuerungen, Software und eine Regelschleife, die bei unterschiedlichen Spannungsversorgungen (110 – 120 V/200 – 240 V, je nach Modell) automatisch für einheitliche Leistung sorgt.

---

## LED-Fehlerbehebung

Vorne auf dem Gerät befindet sich über dem Netzschalter eine kleine runde LED. Sie kann ihre Farbe ändern und/oder blinken, um den Bediener auf Leistungs- oder Wartungsprobleme hinzuweisen.



Konstant GRÜNE Leuchte: Normaler Betrieb



Blinkende GRÜNE Leuchte: Vorheizvorgang



Blinkende ROTE Leuchte: Fehler;  
KUNDENDIENST VERSTÄNDIGEN –  
877.392.7770

**DIESE SEITE WURDE ABSICHTLICH LEER GELASSEN.**



MERCO  
8700 LINE AVENUE, SHREVEPORT, LA 71106-6800

MERCO-VERTRIEB: 800.221.4583  
MERCO-SERVICE: 877.392.7770  
WWW.MERCOPRODUCTS.COM

Serving Quality on Demand



Welbilt offers fully-integrated kitchen systems. Welbilt's portfolio of award-winning brands includes Cleveland™, Convotherm®, Crystal Tips®, Dean®, Delfield®, Fabriteel®, 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)*