

CrispyMax™

Poste de maintien au chaud d'aliments frits

Instructions d'origine Manuel d'installation, d'utilisation et d'entretien

Ce manuel est mis à jour dès que de nouvelles informations et des modèles sont présentés. Visiter notre site Web pour les derniers manuels.



MISE EN GARDE

LISEZ CES INSTRUCTIONS AVANT TOUTE UTILISATION.

Conservez ces instructions pour pouvoir vous y référer à l'avenir.

Numéro de pièce : MER_IOM_8197863FC 11/2023

Instructions d'origine traduction Canadien Français / French Canadian

Avis de sécurité

Avertissement

Lire attentivement ce manuel avant d'utiliser, d'installer ou d'effectuer des travaux d'entretien ou de maintenance sur l'équipement. Le non-respect des instructions de ce manuel peut provoquer des dégâts matériels, des blessures voire la mort.

DANGER

Ne pas installer ou utiliser l'équipement qui a été mal utilisé, utilisé de manière abusive, négligé, endommagé ou altéré/modifié par rapport aux spécifications de fabrication d'origine.

DANGER

ÉLOIGNER le cordon d'alimentation des surfaces CHAUFFÉES. NE PAS plonger le cordon d'alimentation ou la fiche dans l'eau. NE PAS laisser le cordon d'alimentation pendre par-dessus le bord de la table ou le comptoir.

Avertissement

Les techniciens de service après-vente agréés sont tenus de respecter les procédures de sécurité standard en vigueur dans l'industrie, notamment la réglementation locale/nationale en matière de procédures de déconnexion, de verrouillage (cadenassage) et d'étiquetage de tous les services publics notamment l'électricité, le gaz, l'eau et la vapeur.

Avertissement

Ne pas entreposer ou utiliser de l'essence ou d'autres liquides ou vapeurs inflammables près de cet appareil ou de tout autre appareil. Ne jamais utiliser des chiffons gorgés d'huile inflammable ou des solutions de nettoyage au combustible pour nettoyer l'appareil.

Avertissement

L'utilisation, l'installation et l'entretien de ce produit peuvent exposer les personnes à des produits chimiques, incluant du bisphénol A (BPA), des fibres de laine de verre ou de céramique et de la silice cristalline, qui sont connus dans l'État de la Californie comme causant le cancer, des déficiences de naissance ou d'autres troubles reproductifs. Pour plus d'informations, veuillez visiter www.P65Warnings.ca.gov.

Avertissement

Sauf exception prévue ou recommandée par le fabricant, il ne faut pas manipuler d'appareil électrique à l'intérieur des bacs de stockage d'aliments de l'appareil.

Avertissement

Faire attention lors de la manipulation des bords de surface métallique de tout l'équipement.

Avertissement

Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des enfants de moins de 16 ans ou des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances, à moins d'avoir reçu une surveillance concernant l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité. Ne pas laisser les enfants jouer avec cet appareil.

Avertissement

NE PAS utiliser ce produit près de l'eau, par exemple, près d'un évier de cuisine, d'un sous-sol humide, près d'une piscine ou d'autres lieux similaires.

REMARQUE : L'installation, l'entretien et la maintenance appropriés sont essentiels à une performance optimale et à une utilisation harmonieuse de l'équipement. Visiter notre site web www.mercoproducts.com pour en savoir plus sur les mises à jour des manuels, les traductions ou les coordonnées des agents de service après-vente de votre région.

Table des matières

Chapitre 1

Informations générales

Numéros de modèles	1-1
Emplacement du numéro du série	1-1
Personnel de service après-vente.....	1-1
Informations sur la garantie	1-1
Certifications réglementaires	1-1

Chapitre 2

Installation

Emplacement	2-1
Poids de l'équipement.....	2-1
Critères de dégagement.....	2-2
Dimensions.....	2-2
Raccordement au réseau électrique	2-2
Tension	2-2
Disjoncteur différentiel de fuite à la terre (DDFT)	2-2
Tableau des intensités et tensions nominales, et des cordons d'alimentation....	2-3

Chapitre 3

Mode d'emploi

Instructions de mise en service	3-1
---------------------------------------	-----

Chapitre 4

Entretien

Procédures de nettoyage et d'assainissement	4-1
Général	4-1
Instructions de nettoyage au quotidien.....	4-2
Nettoyage des surfaces en acier inoxydable	4-2
Instructions de nettoyage mensuel.....	4-3

Chapitre 5

Dépannage

Tableau de dépannage	5-1
Séquence de fonctionnement	5-1
Dépannage à l'aide de la DEL.....	5-1

Chapitre 1

Informations générales

Numéros de modèles

REMARQUE : Ce manuel ne traite que des appareils standard. Si votre appareil a été construit sur mesure, consultez le service technique.

Modèle	Description du modèle
MCG1027NNN	Appareil de comptoir (une voie)
XMCG1027NNN	Appareil de comptoir (une voie) (réservé à l'exportation)
MCG1827NNN	Appareil de comptoir (deux voies)
XMCG1827NNN	Appareil de comptoir (deux voies) (réservé à l'exportation)
MCG2727NNN	Appareil de comptoir (trois voies)
XMCG2727NNN	Appareil de comptoir (trois voies) (réservé à l'exportation)

Emplacement du numéro du série

Les numéros de série des postes de maintien au chaud CrispyMax™ sont indiqués sur la plaque signalétique, sur laquelle le numéro du modèle est également indiqué. La plaque signalétique se trouve au dos de l'appareil.

Ayez toujours le numéro de série de votre appareil lorsque vous appelez en vue d'obtenir une pièce de rechange ou du service après-vente.

Personnel de service après-vente

Tous les travaux de service après-vente de l'équipement Merco doivent être effectués par du personnel de service après-vente qualifié, certifié, autorisé ou agréé.

Le personnel de service après-vente qualifié regroupe les personnes qui connaissent bien le matériel Merco et ont été autorisées par Merco à exécuter des opérations de maintenance sur le matériel. Le personnel de service après-vente autorisé doit être équipé d'un jeu complet de manuels de maintenance et avoir en stock un nombre minimum de pièces de rechange pour appareils Merco. La liste des agents de service après-vente agréés par Merco est publiée sur le site web de Merco à l'adresse <http://www.mercoproducts.com/Service#Service>. Veuillez faire appel à du personnel de service après-vente qualifié sous peine d'annuler la garantie Merco de votre appareil.

Informations sur la garantie

Visitez <http://www.mercoproducts.com/Service#Warranty> pour :

- Enregistrer votre produit afin de bénéficier de la garantie,
- Lire les informations relatives à la garantie,
- Afficher ou télécharger une copie de votre garantie.

Certifications réglementaires

Ces modèles sont certifiés par :

-  UL, LLC (Sanitation)
-  UL, LLC (U.S.A. & Canada)
-  CE

Chapitre 2

Installation

DANGER

L'installation doit respecter tous les codes d'incendie et de santé applicables dans votre juridiction.

DANGER

Porter l'équipement de sécurité approprié pendant l'installation et l'entretien.

Emplacement

Avertissement

Ce matériel doit être positionné de manière à ce que sa fiche soit accessible sauf s'il existe un autre moyen de couper l'alimentation (disjoncteur ou interrupteur général par ex.).

Avertissement

Il faut prévoir des moyens suffisants pour limiter le mouvement de l'appareil sans transmettre de stress à la conduite électrique.

Avertissement

Pour éviter toute instabilité, la zone d'installation doit être capable de supporter le poids combiné de l'équipement et du produit. En outre, l'équipement doit être horizontal d'un côté à l'autre et de l'avant vers l'arrière.

Avertissement

Cet appareil a été conçu pour un usage à l'intérieur seulement. Ne pas installer ou utiliser cet appareil à l'extérieur.

MISE EN GARDE

Éviter de placer l'évent d'entrée d'air près de l'échappement de vapeur ou de chaleur d'un autre appareil.

L'emplacement choisi pour l'équipement doit répondre aux critères suivants. Si l'un de ces critères n'est pas respecté, il faut choisir un autre emplacement.

- Les armoires de conservation sont conçues uniquement pour un usage à l'intérieur.
- L'emplacement DOIT être plat, stable et capable de supporter le poids de l'équipement.
- L'emplacement DOIT être libre de tout matériau combustible.
- L'équipement DOIT être horizontal de l'avant vers l'arrière et d'un côté à l'autre.
- Placer l'équipement de sorte qu'il ne puisse pas basculer ni glisser.
- La température de l'air recommandée est de 5° à 30 °C (41° à 86 °F).
- Une alimentation appropriée en air pour la ventilation est NÉCESSAIRE ET CRITIQUE pour un fonctionnement sécurisé et efficace. Consulter le tableau de critères d'espacement à la page 2-2.
- Éviter d'obstruer la circulation de l'air de ventilation. S'assurer que les événements d'air de l'équipement ne sont pas bloqués.
- Ne pas utiliser sous une lampe chauffante. Aucune source de chaleur externe n'est requise pour cet équipement.

Poids de l'équipement

Modèle	Poids de l'équipement pour le transport
MCG1027NNN	16 kg (35 lb)
XMCG1027NNN	16 kg (35 lb)
MCG1827NNN	26 kg (57 lb)
XMCG1827NNN	26 kg (57 lb)
MCG2727NNN	36 kg (79 lb)
XMCG2727NNN	36 kg (79 lb)

Critères de dégagement

⚠ DANGER

L'espace minimum à laisser dégagé autour de l'appareil est le même que l'emplacement choisi soit délimité par des matériaux combustibles ou non. Le plancher sous l'appareil doit être fait de matériaux non combustibles.

⚠ DANGER

Risque d'incendie/électrocution. Tous les dégagements minimum doivent être respectés. Éviter d'obstruer les événements ou les ouvertures.

Exigences de dégagement au niveau de la grille d'aération arrière pour les modèles de comptoir

5,1 cm (2 po)

Ne pas recouvrir le dessus de l'appareil, qui doit rester ouvert.

Dimensions

Modèle	Largeur	Profondeur	Hauteur
MCG1027NNN	254 mm (10,00 po)	731 mm (28,80 po)	197 mm (7,80 po)
XMCG1027NNN	254 mm (10,00 po)	731 mm (28,80 po)	197 mm (7,80 po)
MCG1827NNN	470 mm (18,50 po)	731 mm (28,80 po)	197 mm (7,80 po)
XMCG1827NNN	470 mm (18,50 po)	731 mm (28,80 po)	197 mm (7,80 po)
MCG2727NNN	686 mm (27,00 po)	731 mm (28,80 po)	197 mm (7,80 po)
XMCG2727NNN	686 mm (27,00 po)	731 mm (28,80 po)	197 mm (7,80 po)

Raccordement au réseau électrique

⚠ DANGER

Vérifier tous les raccordements de câblage, y compris les terminaux d'usine, avant d'utiliser l'équipement. Les raccordements peuvent se desserrer pendant l'expédition et l'installation.

⚠ Avertissement

Cet appareil doit être mis à la terre et tout le câblage du site doit respecter les codes locaux et nationaux applicables. Consulter la plaque signalétique pour connaître la tension appropriée. Il incombe à l'utilisateur final de fournir des moyens de couper l'alimentation afin de satisfaire à l'autorité compétente.

TENSION

Tous les travaux électriques, y compris l'acheminement des câbles et la mise à la terre, doivent respecter les codes de l'électricité locaux, provinciaux, d'État et nationaux.

Les mesures de précaution suivantes doivent être respectées :

- L'équipement doit être mis à la terre.
- Un fusible/disjoncteur distinct doit être fourni pour chaque appareil.
- Un électricien qualifié doit déterminer le calibre adéquat de fil en fonction de l'emplacement, des matériaux utilisés et de la longueur de pose (l'intensité minimale en ampères du circuit peut être utilisée pour la sélection du calibre de fil).
- Les écarts de tension maximum admissibles sont de $\pm 10\%$ de la tension nominale au démarrage de l'équipement (lorsque la charge électrique est au plus haut).
- Avant le démarrage, vérifier toutes les vis, tous les câbles et tous les raccordements de fils de masse verts afin de s'assurer qu'ils sont bien serrés.

DISJONCTEUR DIFFÉRENTIEL DE FUITE À LA TERRE (DDFT)

Le disjoncteur différentiel de fuite à la terre (DDFT), aussi appelé disjoncteur-détecteur de fuite à la terre (en anglais Ground Fault Circuit Interrupter, GFCI/GFI) est un système de protection qui coupe automatiquement le circuit d'alimentation électrique lorsqu'il détecte une perte de puissance inattendue que l'on présume être due à un court-circuit à la terre. Merco ne recommande pas l'installation d'un disjoncteur DDFT sur le circuit d'alimentation électrique de ses équipements. Si la norme de sécurité électrique locale en vigueur exige l'installation d'un disjoncteur DDFT, il faut la respecter. Le circuit doit être dédié, ses conducteurs doivent être d'un diamètre suffisant, et le disjoncteur DDFT doit être monté sur panneau et comporter un coupe-circuit. Nous ne recommandons pas l'utilisation de prises de courant à disjoncteur DDFT intégré pour alimenter nos appareils, car ces disjoncteurs intégrés sont connus pour se déclencher de façon inopportune plus souvent que les disjoncteurs sur panneau.

TABLEAU DES INTENSITÉS ET TENSIONS NOMINALES, ET DES CORDONS D'ALIMENTATION

Les appareils équipés d'une fiche à brancher dans une prise de courant sont munis d'un cordon d'alimentation d'environ 183 cm (6 pi).

Modèle	V, Hz, Ph	A	W	Type de fiche
MCG1027NNN	120, 60, 1	8,0	980	NEMA 5-15P
XMCG1027NNN	200-240, 50/60, 1	4,4 à 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 à 10,6	1768 à 2530	CEE 7/7
MCG2727NNN	208 à 240, 60, 1	13,8 à 15,9	2870 à 3815	NEMA 6-20P
XMCG2727NNN	200-240, 50/60, 1	13,2 à 15,9	2655 à 3815	20 A / 250 V Industrielle « pin & sleeve »

Chapitre 3

Mode d'emploi

DANGER

Il incombe au superviseur du site de s'assurer que les utilisateurs sont conscients des dangers inhérents à l'utilisation de cet équipement.

DANGER

Ne jamais utiliser un appareil ayant un cordon ou une fiche endommagée. Toutes les réparations doivent être effectuées par une entreprise de service après-vente qualifiée.

DANGER

Ne jamais se tenir debout sur l'appareil! Ils ne sont pas conçus pour supporter le poids d'un adulte et peuvent s'effondrer ou basculer dans le cas d'un tel mauvais usage.

Avertissement

Éviter de toucher aux pièces mobiles.

Avertissement

Tous les couvercles et panneaux d'accès doivent être installés et correctement sécurisés avant d'utiliser cet équipement.

Avertissement

Les grilles, ustensiles, guides de grille et surfaces de four peuvent devenir chaudes pendant ou après leur utilisation. Utiliser des ustensiles ou des vêtements de protection, tels que les poignées de casserole ou les gants de cuisine secs si nécessaire pour éviter les brûlures.

Avertissement

NE PAS utiliser la cavité pour les besoins de conservation. NE PAS laisser de produits en papier, d'ustensiles de cuisine ou d'aliments dans la cavité lorsqu'elle est inutilisée.

Avertissement

L'opérateur de cet équipement est entièrement responsable de la température de maintien au chaud des aliments au regard de la sécurité alimentaire. Un mauvais réglage ou un mauvais fonctionnement pourrait résulter en des aliments vendus aux clients qui ne seraient pas sécuritaires.

MISE EN GARDE

Ne pas bloquer l'alimentation et le retour des grilles à air ou l'espacement d'air autour des grilles à air. Éviter que les emballages plastiques, le papier, les étiquettes, etc. soient aéroportés et coincés dans les grilles. L'encombrement des grilles à air risque d'entraîner le fonctionnement inapproprié du système.

MISE EN GARDE

Le non-respect des instructions d'utilisation et de nettoyage peut résulter en une accumulation de graisse susceptible de dégrader la qualité des aliments.

Remarque :

Le débit d'air et la température sont pré-réglés en usine pour produire une durée de conservation optimale de tous les aliments frits. Aucun réglage du débit d'air ou de la température n'est nécessaire.

Instructions de mise en service

1. S'assurer que le ramasse-miettes et le bac à aliments sont correctement installés (Voir chapitre 4 pour plus de détails sur la façon correcte de les installer).
2. Positionner le ou les séparateurs aux endroits désirés. S'assurer que toutes les languettes de chaque séparateur sont bien engagées dans le bac à aliments.
3. Mettre l'appareil sous tension en appuyant sur l'interrupteur situé à l'avant de l'appareil, dans le coin inférieur droit. La DEL située juste au-dessus de l'interrupteur passe au VERT et clignote par intermittence pendant que l'appareil se réchauffe pour atteindre sa température normale de fonctionnement.

-
4. Lorsque l'alimentation initiale de l'unité ou à tout moment après la déconnexion de l'alimentation, ou après une perte de puissance, l'armoire effectuera un auto-test qui peut durer jusqu'à 15 minutes. Pendant ce temps, les ventilateurs vont faire du vélo à basse et haute vitesse et les appareils de chauffage vont faire du cycle. Cela se produira dans toutes les zones ainsi que dans les zones/voies individuelles. Une fois le test terminé, l'unité passera au préchauffage et poursuivra son fonctionnement normal.
 5. Au bout d'environ 30 minutes, l'appareil devrait avoir terminé son cycle de préchauffage. Lorsque la DEL reste constamment allumée en VERT, l'appareil est prêt à recevoir des aliments.

Chapitre 4

Entretien

⚠ DANGER

Tous les raccordements aux services d'utilité publique et les appareils doivent être entretenus conformément aux codes locaux et nationaux.

⚠ DANGER

Il incombe au propriétaire de l'appareil d'évaluer l'équipement de protection individuel dont il va avoir besoin pour se protéger lors des opérations d'entretien.

⚠ DANGER

Couper le courant électrique au niveau du circuit général sous peine de risque de blessure grave, voire mortelle. L'interrupteur de l'appareil NE déconnecte PAS entièrement l'appareil du circuit électrique.

⚠ DANGER

Couper le courant électrique de tous les appareils en cours de maintenance au point d'entrée principal. Respecter la polarité appropriée de la tension de ligne d'entrée. Une polarité inappropriée peut entraîner un fonctionnement irrégulier.

⚠ Avertissement

Tous les appareils CrispyMax disposent d'une fonction de refroidissement automatique de 5 minutes de sorte qu'après avoir éteint l'appareil, ses ventilateurs continuent à fonctionner pendant 5 minutes pour assurer son refroidissement. Ne jamais débrancher l'appareil avant la fin du cycle de refroidissement; il s'agit d'une fonction de sécurité importante pour éviter les risques de brûlure. Toujours laisser l'appareil refroidir avant de le débrancher de sa prise de courant.

⚠ Avertissement

Ne jamais utiliser de jet d'eau à haute pression pour le nettoyage et ne jamais arroser ou plonger l'intérieur ou l'extérieur de l'appareil dans de l'eau. Éviter d'utiliser l'équipement de nettoyage sous pression, la laine d'acier, les racloirs ou brosses métalliques sur l'acier inoxydable ou les surfaces peintes.

⚠ Avertissement

En cas d'utilisation de liquides ou de produits chimiques de nettoyage, il faut porter des gants en caoutchouc et des dispositifs de protection des yeux (et/ou un masque facial).

⚠ Avertissement

Lors du nettoyage de l'intérieur et de l'extérieur de l'appareil, il faut veiller à éviter d'intervenir sur l'interrupteur à l'avant et sur le cordon d'alimentation à l'arrière. Éviter de mouiller ces endroits avec de l'eau ou une solution de nettoyage.

⚠ Mise en garde

Tous les travaux de maintenance et de réparation autres que les opérations de nettoyage décrites dans ce manuel doivent être réalisés par du personnel de service après-vente agréé.

⚠ Mise en garde

Ne jamais utiliser de solution de nettoyage à base d'acide sur les panneaux en acier inoxydable! De nombreux produits alimentaires ont une teneur en acide, ce qui peut détériorer le fini. S'assurer de nettoyer TOUS les produits alimentaires sur les surfaces en acier inoxydable.

Procédures de nettoyage et d'assainissement

GÉNÉRAL

Vous êtes responsable d'assurer l'entretien de l'appareil conformément aux instructions de ce manuel pour garantir le bon fonctionnement de votre poste de maintien au chaud d'aliments frits CrispyMax. Le non-respect de ces procédures risquerait de limiter le temps pendant lequel l'appareil pourra maintenir les aliments au chaud, de réduire sa fiabilité, voire d'annuler sa garantie. Les opérations d'entretien ne sont pas couvertes par la garantie.

Entretien	Quotidiennement	Après un arrêt prolongé	À la mise en marche
Séparateur, bac à aliments et ramasse-miettes	X	X	X
Intérieur	X	X	X
Extérieur	X	X	X

INSTRUCTIONS DE NETTOYAGE AU QUOTIDIEN

1. À l'issue du dernier cycle de maintien au chaud de la journée, laisser l'appareil refroidir pendant environ 30 minutes.
2. Débrancher-le de sa prise de courant.
3. Retirer le(s) séparateur(s), le cas échéant.



4. Retirer le bac à aliments.



5. Retirer le ramasse-miettes.



6. Laver ces accessoires à l'eau savonneuse.
7. Utiliser un chiffon doux ou une éponge imbibée d'eau chaude savonneuse pour laver l'intérieur et l'extérieur de l'appareil.

REMARQUE : Ne pas inonder l'appareil de liquide de nettoyage!

8. Vérifier que les ouvertures d'aération ne sont pas bouchées et les déboucher le cas échéant.
9. Rincer à l'aide d'un chiffon imbibé d'eau claire, puis sécher.
10. Remonter le ramasse-miettes, le bac à aliments et le(s) séparateur(s) dans l'appareil.
11. Veiller à ce que le bac à aliments soit inséré correctement. Son bord avant ne doit pas dépasser du corps de l'appareil.



Bac à aliments correctement positionné.



Bac à aliments mal positionné. Le bord avant est trop haut.



Bac à aliments mal positionné. Bac monté à l'envers.

NETTOYAGE DES SURFACES EN ACIER INOXYDABLE

L'acier inoxydable ne demande rien de plus qu'un simple essuyage quotidien à l'aide d'un chiffon humide. Toutefois, s'il y a beaucoup de particules alimentaires ou de graisse à éliminer, on pourra utiliser un produit de nettoyage non abrasif (eau chaude savonneuse). Merco recommande Merco Degreaser pour éliminer les dépôts gras et collants récalcitrants. Essuyer à sec avec un chiffon propre et doux.

Frotter toujours dans le sens de l'acier inoxydable pour éviter de détériorer le fini. Ne jamais utiliser de la laine d'acier ou des tampons abrasifs pour le nettoyage. Ne jamais utiliser d'agents nettoyants traités au chlore, à base d'agrumes ou abrasifs.

L'acier inoxydable est recouvert d'un revêtement métallique d'apparence claire qui résiste aux taches et qui est facile à nettoyer. Les produits contenant des abrasifs endommagent ce revêtement en éraflant la surface du panneau. Le nettoyage quotidien peut être suivi de l'application d'un nettoyant pour acier inoxydable qui élimine les taches causées par l'eau et les empreintes digitales. Les premiers signes de dégradation de l'acier inoxydable sont les petites piqûres et fissures. Si la dégradation a déjà commencé, nettoyer à fond et commencer à appliquer les nettoyants pour acier inoxydable pour essayer de restaurer l'acier.

Chapitre 5

Dépannage

Tableau de dépannage

Problème	Cause probable	Mesure corrective
L'appareil ne fonctionne pas.	Pas de courant électrique.	Vérifiez si la prise de courant fonctionne. Contrôlez la tension électrique. Appelez le service après-vente.
L'appareil met trop longtemps à chauffer.	Bac à aliments mal installé / Pas de circulation d'air à l'arrière de l'appareil	Réinstallez correctement le bac à aliments / Dégagez tout obstacle à la circulation d'air
Circulation d'air insuffisante.	Bac à aliments mal installé / Pas de circulation d'air à l'arrière de l'appareil	Réinstallez correctement le bac à aliments / Dégagez tout obstacle à la circulation d'air
La circulation d'air fonctionne, mais l'appareil ne chauffe pas.	Câblage interne défectueux.	Appelez le service après-vente.
Les performances de l'appareil se sont dégradées.	Des dépôts de graisse ou de débris se sont accumulés.	Nettoyez les grilles d'arrivée d'air à l'avant et à l'arrière de l'appareil.
Les cycles unitaires permettent de faire fonctionner les ventilateurs et les appareils de chauffage.	L'unité peut être en mode auto-test. Lorsque l'alimentation initiale de l'unité ou à tout moment après la déconnexion de l'alimentation, ou après une perte de puissance, l'armoire effectuera un auto-test qui peut durer jusqu'à 15 minutes. Pendant ce temps, les ventilateurs vont faire du vélo à basse et haute vitesse et les appareils de chauffage vont faire du cycle. Cela se produira dans toutes les zones ainsi que dans les zones/voies individuelles. Une fois le test terminé, l'unité passera au préchauffage et poursuivra son fonctionnement normal.	Attendez au moins 15 minutes pour voir si le mode d'auto-test est terminé et si l'unité fonctionne correctement.

Séquence de fonctionnement

Alimentation électrique	Cet appareil est alimenté par un courant électrique monophasé sur un circuit à trois conducteurs. Le conducteur noir est celui de la phase. Le conducteur blanc est celui du neutre. Le conducteur vert et jaune est celui de la terre. Le courant est fourni en permanence à l'un des contacts normalement ouverts de l'interrupteur principal, ainsi qu'à un côté des contacts normalement ouverts du relais de l'élément chauffant principal.
Circuit de chauffage	Lorsqu'on ferme l'interrupteur principal, le courant alimente la bobine du relais principal, par l'intermédiaire du contact normalement fermé du thermostat anti-surchauffe. Les contacts du relais se ferment, et l'élément chauffant principal se trouve alors alimenté. Le moteur du ventilateur principal est également alimenté pour assurer la circulation de l'air.

Cet appareil est équipé d'organes de commande intelligents, d'un logiciel et d'une boucle de rétroaction qui régule automatiquement les performances de l'appareil dans la plage de tensions prévue (110 à 120 V ou 200 à 240 V, selon le modèle).

Dépannage à l'aide de la DEL

Une petite DEL ronde est prévue au-dessus de l'interrupteur, sur la face avant de l'appareil, pour alerter l'utilisateur en cas de panne ou de problème de performance, en changeant de couleur ou en clignotant.

	Voyant VERT constant : Fonctionnement normal
	Voyant VERT clignotant : Préchauffage
	
	Voyant ROUGE clignotant : Erreur; APPELER LE SERVICE APRÈS-VENTE AU 877.392.7770

CETTE PAGE EST VOLONTAIREMENT VIERGE



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