



Serving Quality on Demand®

CrispyMax™

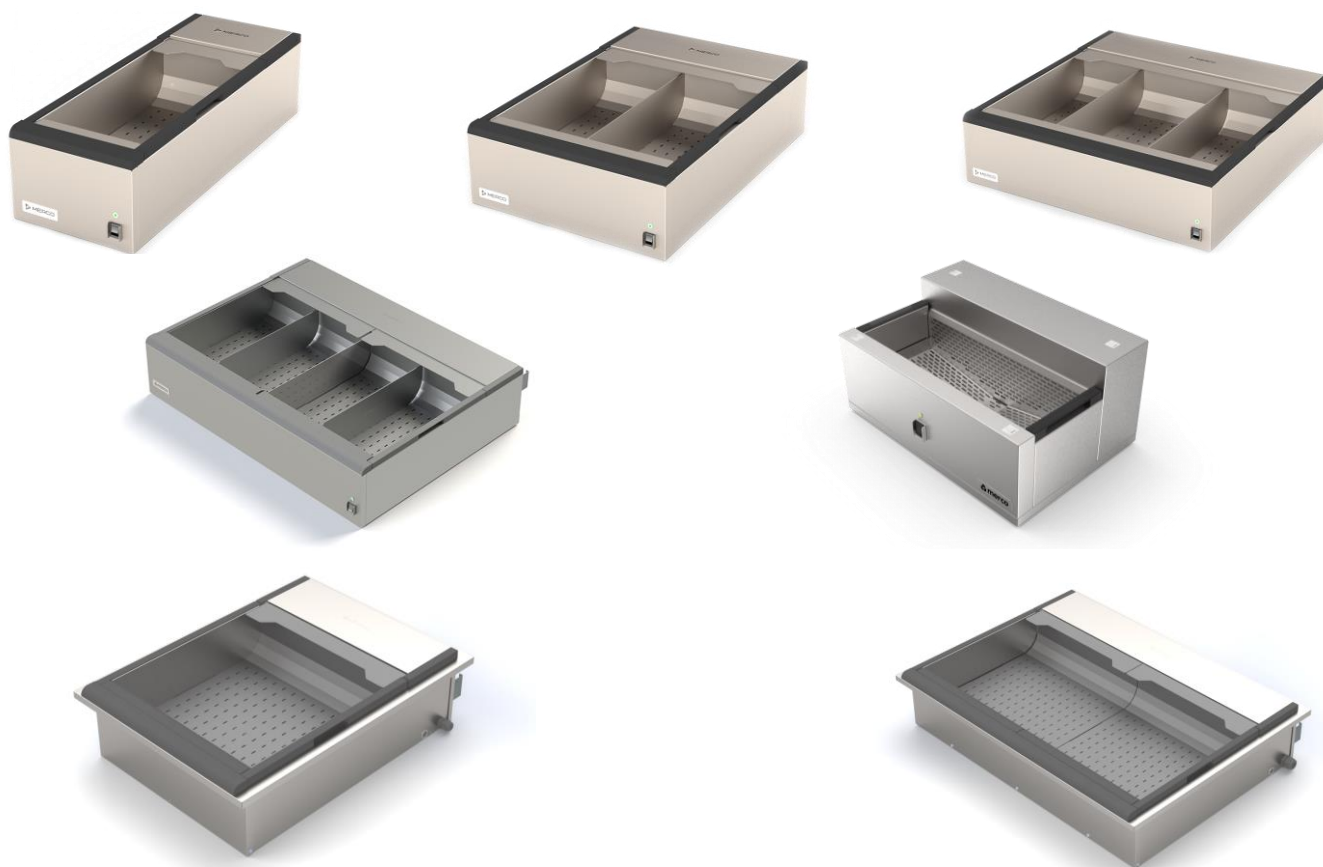
Stazione di mantenimento fritti Crisp and Ready

Da appoggio e A incasso

Istruzioni originali

Manuale di installazione, funzionamento e manutenzione

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



8 1 9 7 8 6 3 I T

Codice articolo: MER_IOM_8197863IT 05/2026

Istruzioni della traduzione originale

Italian / Italiano

 **ATTENZIONE**

LEGGERE LE ISTRUZIONI PRIMA DELL'USO.

Conservare queste istruzioni per riferimento



Avvisi di sicurezza

Leggere attentamente le istruzioni contenute in questo manuale prima di cercare di utilizzare l'apparecchiatura.

In tutto questo manuale troverete annotazioni racchiuse in riquadri con doppio bordo o simboli simili a quelli riportati di seguito.



ATTENZIONE

I riquadri di **AVVERTENZA** contengono informazioni su azioni o condizioni che possono indicare una situazione potenzialmente pericolosa che, se non evitata, **può provocare lesioni di lieve o moderata entità**, nonché malfunzionamenti o danni al sistema.



AVVERTENZA

I riquadri di **AVVERTENZA** contengono informazioni su azioni o condizioni che indicano una situazione potenzialmente pericolosa che, se non evitata, **può causare morte o lesioni gravi**, nonché malfunzionamenti o danni al sistema.



PERICOLO

I riquadri **PERICOLO** contengono informazioni su azioni o condizioni che indicano una situazione di pericolo imminente che, se non evitata, **può provocare la morte o lesioni gravi al personale**, oppure un malfunzionamento o danni al sistema.



Questo simbolo indica una superficie calda che può causare lesioni alle persone.



AVVERTENZA

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



PERICOLO

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



PERICOLO

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



AVVERTENZA

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



AVVERTENZA

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



AVVERTENZA

L'utilizzo, l'installazione e la manutenzione di questo prodotto potrebbero esporre a sostanze chimiche/prodotti quali [bisfenolo A (BPA), lana di vetro o fibre ceramiche e silice cristallina], che lo Stato della California ritiene possano causare cancro, difetti congeniti o altri danni alla riproduzione. Per ulteriori informazioni, visita il sito www.P65Warnings.ca.gov.



AVVERTENZA

Non utilizzare apparecchi elettrici all'interno dei vani per alimenti dell'apparecchio, a meno che non siano del tipo raccomandato dal produttore.



AVVERTENZA

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

 AVVERTENZA

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

 AVVERTENZA

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

AVVISO

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

 AVVERTENZA

NON coprire la parte superiore aperta del CrispyMax durante l'uso, altrimenti la garanzia decade.

 AVVERTENZA

NON rivestire l'unità con alcun materiale come fogli di alluminio, ecc., poiché ciò invaliderà la garanzia.

 AVVERTENZA

Prestare attenzione durante l'installazione, il funzionamento e la pulizia della postazione di servizio per evitare il contatto con superfici riscaldate.

 AVVERTENZA

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

 ATTENZIONE

Il CrispyMax non è adatto all'uso esterno. Durante il funzionamento, questo apparecchio deve essere posizionato su una superficie orizzontale.

 AVVERTENZA

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

 AVVERTENZA

Collegare a una presa con messa a terra. NON scollegare il polo di terra dalla spina del cavo di alimentazione. NON utilizzare una prolunga.

 AVVERTIMENTO

Prestare attenzione e indossare i dispositivi di protezione individuale appropriati per evitare il contatto con superfici calde che potrebbero causare gravi ustioni o lesioni.

 AVVERTENZA

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

AVVISO

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

AVVISO

Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'uso commerciale e industriale. Questo apparecchio non è destinato all'uso domestico.

 AVVERTENZA

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

Indice

Sezione 1

Informazioni generali

Numeri di modello	1-1
Posizione del numero di serie	1-1
Personale addetto all'assistenza	1-1
Informazioni sulla garanzia	1-1
Certificazioni normative	1-2
Procedura di reclamo per danni durante il trasporto	1-2

Sezione 2

Installazione

Posizione per le unità da appoggio.....	2-1
Peso del piano di lavoro dell'apparecchiatura	2-2
Dimensioni del piano di lavoro dell'apparecchiatura	2-2
Requisiti di spazio	2-2
Tabella di amperaggio, tensione e cavo di alimentazione per unità da appoggio.....	2-3
Posizione per le unità a incasso.....	2-3
Peso dell'apparecchiatura a incasso	2-3
Dimensioni dell'apparecchiatura a incasso	2-3
Tabella di amperaggio, tensione e cavo di alimentazione nominali per unità a incasso	2-4
Istruzioni di installazione (unità a incasso)	2-4

Sezione 3

Funzionamento

Istruzioni di avvio.....	3-1
--------------------------	-----

Sezione 4

Manutenzione

Procedure di pulizia e sanificazione.....	4-2
Generale.....	4-2
Istruzioni per la pulizia quotidiana.....	4-2
Pulizia dell'acciaio inossidabile	4-4

Sezione 5

Risoluzione dei problemi

Tabella per la risoluzione dei problemi	5-1
Sequenza delle operazioni	5-1
Risoluzione dei problemi relativi al LED	5-1

Sezione 1

Informazioni generali

NUMERI DI MODELLO

Questo manuale si riferisce esclusivamente alle unità standard. Se si dispone di un'unità personalizzata, contattare il servizio di assistenza tecnica.

DA APPOGGIO

Modello	Descrizione del modello
MCG1027NNN	Da appoggio (vasca singola)
XMCG1027NNN	Da appoggio (vasca singola)(esportazione)
MCG1827NNN	Da appoggio (vasca doppia)
XMCG1827NNN	Da appoggio (vasca doppia)(esportazione)
MCG2727NNN	Da appoggio (vasca tripla)
XMCG2727NNN	Da appoggio (vasca tripla)(esportazione)
MCG3527NNN	Da appoggio (vasca quadrupla)
XMCG3527NNN	Da appoggio (vasca quadrupla) (esportazione)
MCT1812NNNN	Da appoggio (vasca singola) Ventola tangenziale

A INCASSO

Modello	Descrizione del modello
MCD1228NNN	A incasso (vasca singola)
XMCD1228NNN	A incasso (vasca singola)(esportazione)
MCD2028NNN	A incasso (vasca doppia)
XMCD2028NNN	A incasso (vasca doppia)(esportazione)
MCD2928NNN	A incasso (vasca tripla)
XMCD2928NNN	A incasso (vasca tripla)(esportazione)
MCD3728NNN	A incasso (vasca quadrupla)
XMCD3728NNN	A incasso (vasca quadrupla) (esportazione)

POSIZIONE DEL NUMERO DI SERIE

I numeri di serie della CrispyMax™ Serving Station si trovano sulla targhetta dati che riporta anche il numero di modello. La targhetta dati si trova sul retro dell'unità.

La targhetta dati del modello a incasso si trova nella parte inferiore dell'unità.

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

PERSONALE ADDETTO ALL'ASSISTENZA

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

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

INFORMAZIONI SULLA GARANZIA

Visitare l'indirizzo <http://www.mercoproducts.com/Service#Warranty> per:

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

CERTIFICAZIONI NORMATIVE

I modelli sono certificati da:



UL, LLC (Igienizzazione)



UL, LLC (Stati Uniti e Canada)



CE (Europa)

PROCEDURA DI RECLAMO PER DANNI DURANTE IL TRASPORTO

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

Cosa fare se l'apparecchiatura arriva danneggiata:

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

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

Sezione 2

Installazione

 PERICOLO

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

 PERICOLO

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

 AVVERTENZA

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

 AVVERTENZA

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

 AVVERTENZA

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

 AVVERTENZA

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

 ATTENZIONE

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

 AVVERTENZA

Collegare a una presa con messa a terra. NON scollegare il polo di terra dalla spina del cavo di alimentazione. NON utilizzare una prolunga.

 AVVERTENZA

L'utente finale è responsabile della raccolta del contenuto dello scarico e del suo smaltimento in conformità alle normative locali o statali. Lo scarico non può essere convogliato verso il pavimento o in uno scarico a pavimento.

 AVVERTENZA

Questo simbolo indica una superficie calda che può causare lesioni alle persone.



 AVVERTENZA

Non installare l'apparecchiatura sopra uno scarico. Il vapore che risale dallo scarico avrà effetti negativi sul funzionamento, sulla circolazione dell'aria e danneggerà i componenti elettrici/elettronici.

UNITÀ DA APPOGGIO

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

- Le saladette sono destinate esclusivamente all'uso interno.
- Il luogo di installazione DEVE essere uniforme, stabile e in grado di sopportare il peso dell'apparecchiatura.
- Il luogo di installazione DEVE essere privo di materiali combustibili.
- L'apparecchiatura DEVE essere livellata, sia lateralmente che longitudinalmente.
- Posizionare l'apparecchiatura in modo che non si ribalti o scivoli.
- La temperatura ambiente consigliata è compresa tra 5° e 30 °C.
- Un'adeguata fornitura d'aria per la ventilazione è NECESSARIA e FONDAMENTALE per un funzionamento sicuro ed efficiente.
- Non ostruire il flusso d'aria di ventilazione. Assicurarsi che le prese d'aria dell'apparecchiatura non siano ostruite.
- Non utilizzare sotto una lampada termica. Per questa apparecchiatura non è necessaria alcuna fonte di calore esterna.
- I distanziali presenti sull'unità sono intesi a garantire uno spazio libero minimo di 2,54 cm in corrispondenza delle aperture di aspirazione posteriori. Questo spazio deve essere mantenuto libero. Non coprire né ostruire l'apertura.

PESO DELL'APPARECCHIATURA PIANO D'APPOGGIO

Modello	Peso dell'apparecchiatura
MCG1027NNN	18 kg
XMCG1027NNN	18 kg
MCG1827NNN	27 kg
XMCG1827NNN	27 kg
MCG2727NNN	36 kg
XMCG2727NNN	36 kg
MCG3527NNN	45 kg
XMCG3527NNN	45 kg
MCT1812NNN	14 kg

DIMENSIONI PIANO D'APPOGGIO

Modello	Larghezza	Profondità	Altezza
MCG1027NNN	254 mm	731 mm	197 mm
XMCG1027NNN	254 mm	731 mm	(197 mm)
MCG1827NNN	470 mm	731 mm	(197 mm)
XMCG1827NNN	470 mm	731 mm	(197 mm)
MCG2727NNN	686 mm	731 mm	(197 mm)
XMCG2727NNN	686 mm	731 mm	(197 mm)
MCG3527NNN	902 mm	731 mm	(197 mm)
XMCG3527NNN	902 mm	731 mm	(197 mm)
MCT1812NNN	453 mm	306 mm	209 mm

AVVISO

I requisiti minimi di distanza sono gli stessi sia per i luoghi con materiali non combustibili che per quelli con materiali combustibili.

PERICOLO

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

Requisiti di spazio libero per i modelli da appoggio in corrispondenza delle prese d'aria posteriori

2,54 cm

Non coprire né ostruire la parte superiore aperta dell'unità.

MANUTENZIONE ELETTRICA

INTERRUTTORE SALVAVITA

L'interruttore salvavita (GFCI/GFI) è un sistema che interrompe (apre) il circuito elettrico quando rileva una perdita di corrente imprevista, presumibilmente verso terra. Merco sconsiglia l'utilizzo di salvavita GFCI/GFI per alimentare le nostre apparecchiature. Se il codice richiede l'utilizzo di un GFCI/GFI, è necessario attenersi alle normative locali. Il circuito deve essere dedicato, dimensionato correttamente e deve essere presente un interruttore GFCI/GFI nel quadro elettrico. Sconsigliamo l'utilizzo di prese GFCI/GFI per alimentare le nostre apparecchiature, in quanto sono note per essere soggette a un numero maggiore di scatti intempestivi e intermittenti rispetto agli interruttori del quadro elettrico.

TABELLA DI AMPERAGGIO, TENSIONE E CAVO DI ALIMENTAZIONE NOMINALI - DA APPOGGIO

Le unità vengono fornite con cavi di circa 183 cm con spina integrata.

Modello	V, Hz, Ph	Amp	Watt	Tipo di spina
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	200-230, 60, 1	14,4-15,9	2870-3815	NEMA 6-20P
XMCG2727NNN	200-240, 50/60, 1	13,2-15,9	2655-3815	20 A/250 V Pin e manicotto
MCG3527NNN	200-230, 60, 1	19,2-21,2	3827-5087	NEMA 6-30P
XMCG3527NNN	200-240, 50/60, 1	17,6-21,2	3540-5087	Hubbell C332P6SA 32 A/220-240 V Pin e manicotto
MCT1812NNN	120, 60, 1	11,7	1400	NEMA 5-20P

UNITÀ A INCASSO

PESO DELL'APPARECCHIATURA INCASSO

Modello	Peso dell'apparecchiatura
MCD1228NNN	23 kg
XMCD1228NNN	23 kg
MCD2028NNN	32 kg
XMCD2028NNN	32 kg
MCD2928NNN	41 kg
XMCD2928NNN	41 kg
MCD3728NNN	50 kg
XMCD3728NNN	50 kg

DIMENSIONI INCASSO

Modello	Larghezza	Profondità	Altezza
MCD1228NNN	305 mm	711 mm	216 mm
XMCD1228NNN	305 mm	711 mm	216 mm
MCD2028NNN	526 mm	711 mm	216 mm
XMCD2028NNN	526 mm	711 mm	216 mm
MCD2928NNN	737 mm	711 mm	216 mm
XMCD2928NNN	737 mm	711 mm	216 mm
MCD3728NNN	958 mm	711 mm	216 mm
XMCD3728NNN	958 mm	711 mm	216 mm

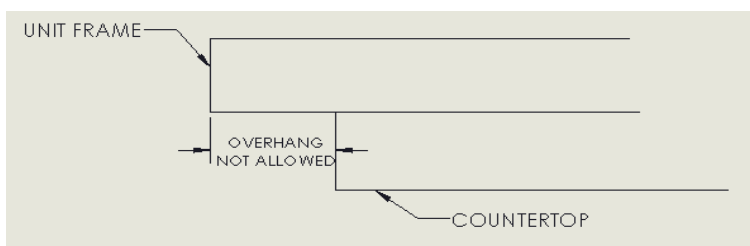
TABELLA DI AMPERAGGIO, TENSIONE E CAVO DI ALIMENTAZIONE NOMINALI - UNITÀ A INCASSO

Le unità con spine vengono fornite con cavi di circa 183 cm.

Modello	V, Hz, Ph	Amp	Watt	Tipo di spina
MCD1228NNN	120, 60, 1	8,0	950	NEMA 5-15P
XMCD1228NNN	200-240, 50/60, 1	4,4-5,4	890-1275	CEE 7/7
MCD2028NNN	120, 60, 1	15,9	1900	NEMA 5-20P
XMCD2028NNN	200-240, 50/60, 1	8,8-10,6	1768-2530	CEE 7/7
MCD2928NNN	200-240, 60, 1	14,4-15,9	2995-3650	NEMA 6-20P
XMCD2928NNN	200-240, 50/60, 1	13,2-15,9	2655-3815	20 A/250 V Pin e manicotto
MCD3728NNN	208-230, 60, 1	19,2-21,2	3827-5087	NEMA 6-30P
XMCD3728NNN	200-240, 60, 1	17,6-21,2	3540-5087	Hubbell C332P6SA 32 A/220-240 V Pin e manicotto

PREINSTALLAZIONE E DISTANZE MINIME

Prima dell'installazione, assicurarsi che la superficie del piano di lavoro sia più ampia della parte superiore dell'unità. L'unità non deve sporgere dal bordo del piano di appoggio in nessun punto.



Distanze minime (sia per materiali combustibili che non combustibili)

Distanze minime sotto al piano di appoggio

Lati destro / sinistro dell'involucro: 7,62 cm

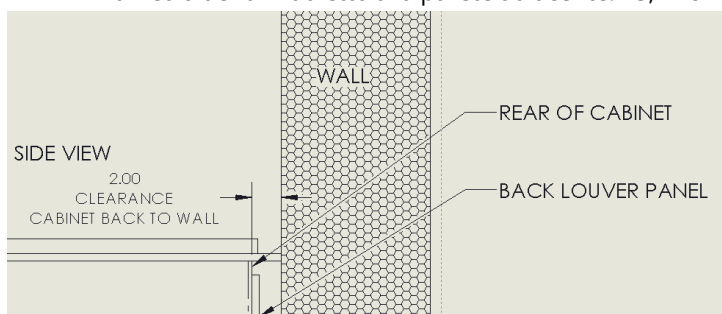
Parte anteriore/posteriore dell'involucro: 0,63 cm

Parte inferiore dell'involucro: 15,24 cm sotto all'unità

Gruppo interruttore remoto: 0,63 cm sotto all'unità

Distanze minime esterne

Dal retro dell'armadietto alla parete adiacente: 15,24 cm



Il mancato rispetto delle distanze minime specificate influirà negativamente sul funzionamento e sulle prestazioni dell'unità, potrebbe causare scosse elettriche e rischio di incendio e invaliderà la garanzia del produttore.

Il piano di appoggio deve essere liscio e piatto. La guarnizione inclusa con l'unità deve essere installata correttamente per garantire una tenuta adeguata e ha lo scopo di assicurare un corretto funzionamento igienico. Prima di praticare l'apertura, assicurarsi che vi siano distanze minime adeguate dall'interno delle pareti dell'involucro. Verificate la posizione e le dimensioni del foro da praticare nel piano di lavoro utilizzando le misure riportate di seguito:

(X)MCD1228NNN	26,67 x 66 cm
(X)MCD2028NNN	48,26 x 66 cm
(X)MCD2928NNN	69,85 x 66 cm
(X)MCD3728NNN	91,44 x 66 cm

PREP PIANO D'APPOGGIO

Rimuovere eventuali detriti, contaminanti o materiali aderenti dal piano di appoggio utilizzando strumenti o sostanze appropriati che consentano di ottenere una superficie liscia. Segnare la superficie del piano di appoggio in modo tale da poter tagliare l'apertura con precisione. Praticare l'apertura con attenzione e utilizzando gli strumenti appropriati. Dopo il taglio, rimuovere eventuali sbavature o spigoli vivi dal bordo dell'apertura.

INSTALLAZIONE GUARNIZIONE - UNITÀ

Posizionare l'unità sul piano di appoggio, vicino all'apertura e allineandola in modo approssimativo alla posizione definitiva dell'unità. Installare le guarnizioni incluse nella confezione semplicemente spingendole nel canale su tutti e quattro i lati, assicurandosi che i bordi siano allineati correttamente agli angoli. Applicare un piccolo cordone di sigillante siliconico per uso alimentare su ciascuna delle (4) giunture in cui le guarnizioni si incontrano negli angoli per fornire una tenuta tra i bordi. Le guarnizioni devono essere installate e sigillate ermeticamente prima di inserire l'unità nell'involucro. La guarnizione che si crea ha lo scopo di impedire che eventuali liquidi versati sulle superfici adiacenti del piano di appoggio penetrino sotto la guarnizione e raggiungano parti inaccessibili dell'apparecchiatura.

INSTALLAZIONE INTERRUOTTORE REMOTO

Dimensioni del taglio: 8,3 L x 8,6 cm H **NOTA:** la scatola dell'interruttore remoto ha una profondità di 8,9 cm
NOTA: l'interruttore remoto non può essere installato direttamente di fronte all'unità Crispy Max. Quando si sceglie la posizione per la scatola dell'interruttore remoto, tenere conto della lunghezza del cablaggio dell'interruttore remoto (122 cm dall'angolo posteriore destro dell'unità). La posizione dell'apertura deve consentire al gruppo interruttore remoto di non interferire con l'unità Crispy Max una volta installato. Infilare il cablaggio dell'interruttore remoto attraverso l'apertura e collegarlo alla presa sul lato destro dell'unità. Montare il gruppo interruttore in posizione utilizzando gli appositi elementi di fissaggio. Il gruppo interruttore deve essere montato saldamente per evitare sollecitazioni sul cablaggio. Fissare il cablaggio in modo tale che non possa impigliarsi o danneggiarsi a causa di tentativi di intrusione nell'armadio.

PANNELLO A PERSIANA

Il pannello a persiana in dotazione deve essere installato dietro l'unità Crispy Max, centrato orizzontalmente sul pannello a persiana sul retro dell'unità e 5,46 cm al di sotto della superficie del piano di appoggio, a meno che il retro dell'armadio non sia completamente aperto. Fissare il pannello a persiana all'armadio utilizzando gli appositi elementi di fissaggio. La mancata installazione del pannello a persiana in un armadio completamente chiuso invaliderà la garanzia del produttore.

Dimensioni supplementari del taglio per pannello a persiana

1 vasca/ 2 vasche: 15,87 x 49,53 cm
3 vasche/ 4 vasche: 15,87 x 77,47 cm

NOTA: la parte posteriore dell'armadio deve mantenere una distanza minima di 5 cm per garantire una corretta ventilazione dell'unità. In caso contrario, la garanzia del produttore non sarà valida e potrebbe verificarsi un rischio di incendio o scossa elettrica.

INSTALLAZIONE DELL'UNITÀ

Sollevarre con cautela l'unità e inclinare leggermente verso il basso l'angolo da cui entra il cavo di alimentazione per facilitare l'inserimento dell'unità attraverso l'apertura del piano di appoggio. Una volta che il cavo di alimentazione non tocca più il piano di appoggio, raddrizzare l'unità con la guarnizione parallela al piano di appoggio. Abbassare con attenzione e delicatezza l'unità sul piano di appoggio.

ISTRUZIONI PER LO SCARICO

Non installare questa unità sopra uno scarico. Il vapore che risale dallo scarico influirà negativamente sul funzionamento e sulla circolazione dell'aria: sussiste la possibilità di danni ai componenti elettrici.

L'unità è dotata di un raccordo di scarico filettato, dotato di tappo all'acquisto. Il tappo può essere rimosso per facilitare l'installazione di un apparecchio per lo svuotamento dell'unità. Se il tappo viene rimosso, l'operatore si assume la responsabilità di raccogliere e smaltire correttamente il contenuto dello scarico in conformità con le normative vigenti. Lo scarico non può, in nessun caso, essere convogliato verso uno scarico a pavimento.

COLLEGAMENTO ELETTRICO

L'unità viene fornita con cavo e non può essere convertita in unità a cablaggio fisso. Deve essere previsto un'apposita presa. Il collegamento deve essere facilmente accessibile per consentire la disconnessione dell'apparecchiatura.

Sezione 3

Funzionamento

PERICOLO

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

PERICOLO

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

PERICOLO

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

AVVERTENZA

Non toccare le parti in movimento.

AVVERTENZA

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

AVVERTENZA

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

AVVERTENZA

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

AVVERTENZA

L'operatore di questa apparecchiatura è l'unico responsabile di garantire livelli di temperatura sicuri per tutti gli alimenti. La mancata osservanza di tale obbligo potrebbe comportare la fornitura di prodotti alimentari non sicuri ai clienti.

ATTENZIONE

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

ATTENZIONE

La mancata osservanza delle istruzioni per l'uso e la pulizia potrebbe causare un accumulo di grasso, con conseguente peggioramento della qualità degli alimenti.

NOTA

Il flusso d'aria e la temperatura sono preimpostati in fabbrica per garantire tempi di cottura ottimali per tutte le frittiture. Non è necessario regolare il flusso d'aria o la temperatura.

ISTRUZIONI DI AVVIO

1. Verificare che sia il vassoio raccoglibriciole che il vassoio per alimenti siano installati correttamente (ved. Sezione 4 per la corretta installazione).
2. Regolare i divisori nella posizione desiderata. Assicurarsi che tutte le linguette del divisorio siano inserite nel vassoio per alimenti.
3. Accendere l'apparecchio premendo l'interruttore di accensione situato nella parte anteriore dell'unità, nell'angolo inferiore destro. Il LED sopra l'interruttore diventerà VERDE e lampeggerà a intermittenza mentre l'unità si riscalda fino alla temperatura di esercizio.
4. All'accensione iniziale dell'unità, o in qualsiasi momento dopo aver scollegato l'alimentazione o in seguito a un'interruzione di corrente, l'armadio eseguirà un autotest che può durare fino a 15 minuti. Durante questo periodo le ventole si alterneranno a velocità bassa e alta e i riscaldatori si attiveranno e disattiveranno. Ciò avverrà in tutte le zone, nonché nelle singole zone/vasche. Una volta completato il test, l'unità passerà alla modalità di preriscaldamento e riprenderà il normale funzionamento.
5. Dopo circa 30 minuti l'unità dovrebbe completare il ciclo di preriscaldamento. Quando il LED è verde fisso, è pronta per ricevere il cibo.

DURANTE IL FUNZIONAMENTO

1. Se durante il funzionamento è necessario maneggiare il vassoio raccoglibriciole o il vassoio per alimenti, questi saranno molto caldi. Utilizzare guanti protettivi con maniche e occhiali protettivi.
2. L'aria che esce dalla griglia e si dirige verso la zona di cottura sarà molto calda. Se è necessario rimuovere il vassoio raccoglibriciole e il vassoio per alimenti, non introdurre mani o braccia nella zona degli alimenti dopo la rimozione. Lascia raffreddare completamente l'unità prima di inserire mani o braccia nella zona degli alimenti.

ATTENZIONE

Qualora il vassoio raccoglibriciole avesse manici danneggiati o mancanti potrebbero verificarsi lesioni dovute a bordi taglienti o ustioni dal calore elevato. Se il manico del vassoio raccoglibriciole è danneggiato, interromperne immediatamente l'utilizzo. Maneggiare il vassoio raccoglibriciole con guanti protettivi robusti per evitare infortuni. Smaltire il componente danneggiato e sostituirlo.

Sezione 4

Manutenzione

PERICOLO

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

PERICOLO

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

PERICOLO

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

PERICOLO

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

AVVERTENZA

Tutte le unità CrispyMax sono dotate di una funzione di raffreddamento di 5 minuti: dopo aver spento l'interruttore di alimentazione, le ventole rimangono in funzione per 5 minuti per favorire il raffreddamento. Non scollegare mai l'alimentazione elettrica prima che l'unità si sia completamente raffreddata, poiché ciò disattiverebbe un'importante funzione di sicurezza e potrebbe causare lesioni. Prima di scollegare l'unità dalla fonte di alimentazione, lasciarla raffreddare completamente.

AVVERTENZA

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

AVVERTENZA

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

AVVERTENZA

Durante la pulizia interna ed esterna dell'unità, prestare attenzione ad evitare l'interruttore di accensione frontale e il cavo di alimentazione. Tenere l'acqua e/o i detergenti lontani da queste parti.

 ATTENZIONE

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

 ATTENZIONE

Il personale non autorizzato può utilizzare le apparecchiature ed eseguire le operazioni di pulizia quotidiane. Solo il personale autorizzato deve eseguire qualsiasi intervento di manutenzione e assistenza che richieda l'apertura dell'armadio o la sostituzione di componenti.

 AVVERTENZA

Alcune parti interne non sono intenzionalmente collegate a terra e possono presentare un rischio di scossa elettrica solo durante gli interventi di manutenzione. Personale addetto all'assistenza: non toccare le seguenti parti mentre l'apparecchio è in funzione: Dissipatore di calore della scheda di controllo.

 ATTENZIONE

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

 ATTENZIONE

L'unità è dotata di una funzione di scarico. Nei casi in cui sia presente un eccesso di olio nell'area degli alimenti, questo olio colerebbe sulla parte superiore del mobile ed eventualmente sul pavimento, con conseguente rischio di caduta. Per evitare questa situazione, è necessario eseguire procedure di pulizia adeguate.

PROCEDURE DI PULIZIA E SANIFICAZIONE

GENERALE

È responsabilità dell'utente effettuare la manutenzione dell'apparecchiatura in conformità con le istruzioni contenute in questo manuale, al fine di garantire prestazioni ottimali della propria stazione di servizio CrispyMax Crisp & Ready. La mancata osservanza di queste procedure può comportare tempi di allestimento ridotti, minore affidabilità e invalidare la garanzia. Le procedure di manutenzione non sono coperte dalla garanzia.

Manutenzione	Quotidiano	Dopo una prolungata chiusura	All'avvio
Divisori, vassoio per alimenti e vassoio raccogli briciole	X	X	X
Interno	X	X	X
Esterno	X	X	X

ISTRUZIONI PER LA PULIZIA GIORNALIERA

NOTA: Pulizia quotidiana adeguata **DOVERE** essere eseguito. Una pulizia insufficiente può provocare perdite d'olio dal troppo pieno di sicurezza. Ciò impedisce all'olio di entrare in contatto con i componenti elettronici e di danneggiare l'unità.

1. Al termine dell'ultimo ciclo di erogazione della giornata, lasciare raffreddare l'apparecchio per circa 30 minuti.
2. Disconnessa dalla fonte di alimentazione.

PIANO DI LAVORO/DA INCASSO



3. Rimuovere eventuali divisori degli alimenti



4. Rimuovere il vassoio



5. Rimuovere il vassoio raccogli briciole

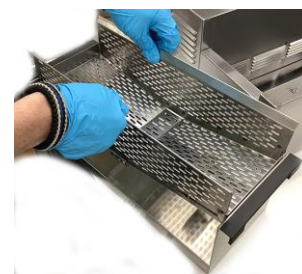
MCT1812



3. Rimozione del vassoio raccoglibriciole/vassoio per alimenti



4. Vassoio raccogli briciole/ Contenitore per alimenti



5. Rimozione del vassoio per alimenti

NB.: È più facile rimuovere contemporaneamente sia il contenitore delle briciole che il vassoio per gli alimenti.

6. Lavare i componenti con acqua saponata.
7. Per lavare l'interno e l'esterno dell'apparecchio, utilizzare un panno morbido o una spugna inumiditi con acqua tiepida e sapone.

NOTA: Non inondare l'apparecchio con il liquido detergente!

8. Le aperture per il passaggio dell'aria devono essere ispezionate e qualsiasi ostruzione deve essere rimossa.
9. Risciacquare con un panno inumidito con acqua pulita, quindi asciugare.
10. Reinstallare il vassoio raccoglibriciole, il vassoio per alimenti e i divisori.
11. Assicurarsi che il vassoio per gli alimenti sia inserito correttamente. Il bordo anteriore deve essere a filo con il mobile.

PIANO DI LAVORO/DA INCASSO



Corretto posizionamento del vassoio del cibo.



Posizionamento errato del vassoio del cibo. Il bordo anteriore è troppo alto.



Posizionamento errato del vassoio del cibo. Il vassoio per gli alimenti viene ruotato di 180°.

MCT1812



Vassoio raccoglibriciole posizionato
I manici devono essere allineati e
posizionati correttamente.



Teglia per alimenti posizionata
La teglia deve essere centrata.
e orizzontale



Vassoio per alimenti posizionato
La teglia deve essere centrata
e orizzontale

PULIZIA DELL'ACCIAIO INOSSIDABILE

L'acciaio inossidabile non richiede altro che una pulizia quotidiana con un panno umido. Se, tuttavia, si accumula una quantità eccessiva di residui di cibo/grasso, è possibile utilizzare un detergente non abrasivo (acqua calda e sapone). Merco consiglia di utilizzare uno sgrassatore per rimuovere residui ostinati, appiccicosi e untuosi. Asciugare con un panno morbido e pulito.

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

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

Sezione 5

Risoluzione dei problemi

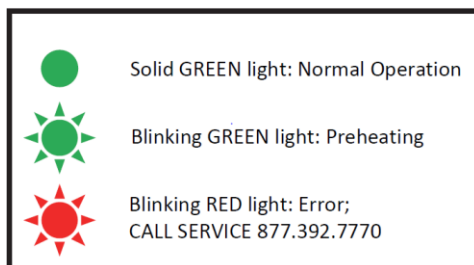
TABELLA PER LA RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Problema	Causa probabile	Azione correttiva
La macchina non funziona.	Non c'è alimentazione.	Verificare la fonte di alimentazione. Verificare la tensione. Contattare l'assistenza.
Tempo eccessivo per raggiungere la temperatura.	Installazione errata del vassoio per alimenti / Flusso d'aria ostruito nella parte posteriore dell'unità	Installare correttamente il vassoio per alimenti / Rimuovere eventuali ostruzioni al flusso d'aria
Basso volume di flusso d'aria.	Installazione errata del vassoio per alimenti / Flusso d'aria ostruito nella parte posteriore dell'unità	Installare correttamente il vassoio per alimenti / Rimuovere eventuali ostruzioni al flusso d'aria
Il flusso d'aria funziona, ma non c'è riscaldamento.	Cablaggio interno.	Contattare l'assistenza.
Prestazioni in calo.	Accumulo di grasso o detriti.	Prese d'aria libere nella parte anteriore e posteriore dell'unità.
L'unità regola ciclicamente la velocità delle ventole e degli elementi riscaldanti.	L'unità potrebbe essere in modalità di autodiagnosi. All'accensione iniziale dell'unità, o in qualsiasi momento dopo aver scollegato l'alimentazione o in seguito a un'interruzione di corrente, l'armadio eseguirà un autotest che può durare fino a 15 minuti. Durante questo periodo le ventole si alterneranno a velocità bassa e alta e i riscaldatori si attiveranno e disattiveranno. Ciò avverrà in tutte le zone, nonché nelle singole zone/vasche. Una volta completato il test, l'unità passerà alla modalità di preriscaldamento e riprenderà il normale funzionamento.	Attendi almeno 15 minuti per verificare se la modalità di autodiagnosi è completata e se l'unità funziona correttamente.

Questa unità è dotata di controlli intelligenti, software e un circuito di feedback che si regola automaticamente per garantire prestazioni costanti in un intervallo di tensioni (110-120 V / 200-240 V, a seconda del modello).

Risoluzione dei problemi relativi al LED

Sopra l'interruttore di alimentazione, sulla parte anteriore dell'unità, è presente un piccolo LED rotondo che cambia colore e/o lampeggia per avvisare l'utente di eventuali problemi di prestazioni o di funzionamento.





MERCO
5489 CAMPUS DRIVE, SHREVEPORT, LA 71129

Serving Quality on Demand®

MERCO SALES: 800.221.4583
MERCO SERVICE: 877.392.7770
WWW.MERCOPRODUCTS.COM
MERCOSERVICE@WELBILT.COM

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

Codice articolo MER_IOM_8197863IT 05/2026

