

MercoMax™ Armoire de conservation à air forcé (MHG) 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.



Numéro de pièce : MER_IOM_8197404FR 09/2023

Français / French

Avis de sécurité

AVERTISSEMENT

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

DANGER

Éviter d'installer ou d'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 représentants d'entretien agréés sont tenus de respecter les procédures de sécurité standard de l'industrie, notamment entre autres la réglementation locale/nationale en matière de procédures de déconnexion/verrouillage/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

Ce produit contient des produits chimiques connus dans l'État de Californie comme causant le cancer et/ou des malformations à la naissance ou d'autres problèmes de reproduction. L'utilisation, l'installation et la maintenance de ce produit risquent de vous exposer à des particules de laine de verre ou fibres de céramiques, silice cristalline et/ou d'oxyde de carbone. L'inhalation de particules de laine de verre ou de fibres de céramique est connue dans l'État de Californie comme causant le cancer. L'inhalation d'oxyde de carbone est connue dans l'État de Californie comme causant des malformations à la naissance ou d'autres problèmes de reproduction.

AVERTISSEMENT

Ne pas utiliser d'appareils ou d'accessoires électriques autres que ceux fournis par le fabricant.

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 manuelles, les traductions ou les coordonnées des agents d'entretien de votre région.

Caution

Soyez prudent lorsque vous soulevez une armoire de plus de 80 livres (36 kg). Au moins deux personnes, utilisant les pratiques de levage sécuritaires standard, seront nécessaires pour manipuler les armoires.

Table des matières

Chapitre 1

Informations générales

Numéros de modèles	1-1
Informations sur le numéro de série.....	1-1
Personnel de Service.....	1-1
Procédure de réclamation suite à des dommages durant le transport	1-1
Kitchen Management Contact Information	1-1
Informations sur la garantie.....	1-1
Certifications réglementaires	1-1

Chapitre 2

Installation

Emplacement.....	2-1
Poids de l'équipement	2-2
Critères d'espacement	2-2
Dimensions	2-2
Entretien du circuit électrique	2-3
Tableau De Tension, Watts, Intensité Nominale Et Cordon D'alimentation.....	2-3

Chapitre 3

Mode d'emploi

Identification des composants.....	3-1
Zones de contrôle.....	3-2
Panneau de commande	3-2
Commandes/programmation/réglages	3-2
Actions Courantes Effectuées Par L'utilisateur.....	3-2
Mode Préchauffage	3-3
Mode Chauffage Actif.....	3-3
Bouton Heure	3-3
Mode Affichage De Température	3-3
Modification Du Segment De La Journée	3-3
Barres De Minuterie	3-3
Voyants Del	3-3

Chapitre 4

Maintenance

Procédures de nettoyage et d'assainissement	4-1
General.....	4-1
Nettoyage De L'extérieur.....	4-1
Nettoyage De L'intérieur.....	4-2
Nettoyage De La Barquette En Plastique.....	4-2
Instructions De Nettoyage Au Quotidien	4-2

Chapitre 5

Dépannage

Tableau de dépannage	5-1
Messages D'erreur De Communication	5-1
Messages D'erreur Du Réchauffeur/ Thermocouple.....	5-1

Section 1

Informations générales

Numéros de modèles

Modèles domestiques
MHG22SAN1N
MHG22SAB1N/2N, 23, 24, 34, 32, 42

Comprendre les numéros de modèle									
M	H	G	2	2	S	A	B	2	N
Merco	Armoire de conservation au chaud	Client	Rangées (étagères)	Colonne (nombre de plateau par étagère)	Chaleur faible	Chaleur forte	Affichage		Connectivité
		G- Marché général	2-4	2-4	S- Standard	A- Air force	B- Barre de minuterie N- Aucun	1- Une face 2- Double face	N- Aucun

Informations sur le numéro de série

Les numéros de série et de modèle de l'armoire de conservation MHG sont notés sur la plaque signalétique. Les plaques signalétiques sont situées au bas et à l'extrémité droite de l'équipement.

Ayez toujours le numéro de série de votre équipement lorsque vous appelez pour les pièces ou l'entretien.

Personnel de Service

Tous les travaux d'entretien de l'équipement Merco doivent être effectués par le personnel de service qualifié, certifié, autorisé et/ou agréé.

Le personnel de service qualifié regroupe les personnes qui connaissent bien le matériel Merco et ont été autorisées par Merco à exécuter la maintenance sur le matériel. L'ensemble du personnel de service autorisé doit être équipé d'un jeu complet de manuels de maintenance et de pièces et avoir en stock un nombre minimum de pièces destinées aux appareils Merco. Une liste de d'agents d'entretien agréés par Merco (FAS) est disponible sur le site web de Merco à l'adresse <http://www.mercoproducts.com/Service#Service>. Veuillez faire appel au personnel de service qualifié sous peine d'annulation de la garantie Merco relative à votre appareil.

Procédure de réclamation suite à des dommages durant le transport

Que faire si votre équipement arrive endommagé :

prière de noter que l'appareil a été soigneusement inspecté et emballé par un personnel qualifié avant de quitter l'usine. L'entreprise de transport assume l'entière responsabilité de la sécurité de la livraison lors de l'acceptation de l'appareil.

- Soumettre immédiatement une réclamation pour dommage** – indépendamment de l'ampleur des dégâts.
- Veuillez inspecter le matériel pour vérifier toute signe visible de perte ou de dommages**, et vous assurer que les dommages sont signalés sur la facture de transport ou le reçu de livraison, qui devra avoir été signé par le livreur.
- Perte ou avarie non apparente** – Si les dégâts ne sont pas visibles au moment du déballage, avisez **immédiatement** le transporteur et soumettez une réclamation pour avarie non apparente. Vous devrez soumettre cette réclamation dans les 15 jours à partir de la date de livraison. Veuillez à conserver le carton d'emballage pour inspection.

MERCO N'ENDOSSE AUCUNE RESPONSABILITÉ POUR LES DOMMAGES OU PERTES ENCOURUS EN COURS DE TRANSPORT.

Informations sur la garantie

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

- Enregistrer votre produit en vue de la garantie.
- Vérifier les informations relatives à la garantie.
- Afficher et télécharger une copie de votre garantie.

Certifications réglementaires

Les modèles domestiques sont certifiés par :

- Laboratoires des assureurs d'assainissement
- Laboratoires des assureurs (UL)
- Laboratoires des assureurs du Canada (ULC)

Chapitre 2

Installation

DANGER

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

DANGER

Les pieds doivent être installés et vissés à fond.

DANGER

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

AVERTISSEMENT

Seul le personnel de service formé et agréé ou le directeur de la boutique doit accéder aux écrans de maintenance. Si les modifications de paramètres sont mal effectuées, cela peut provoquer le dysfonctionnement de l'appareil.

Caution

Soyez prudent lorsque vous soulevez une armoire de plus de 80 livres (36 kg). Au moins deux personnes, utilisant les pratiques de levage sécuritaires standard, seront nécessaires pour manipuler les armoires.

Emplacement

AVERTISSEMENT

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

AVERTISSEMENT

Il faut prévoir des moyens suffisants pour limiter le mouvement de l'appareil sans dépendre ni transmettre de stress à la conduite électrique ou aux conduites de gaz.

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 bascule ni ne glisse.
- La température de l'air recommandée est de 5° - 30° C (41° - 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.

Poids de l'équipement

Modèle domestique	Poids
MHG22	22 kg/49 lb
MHG23	54 kg/120 lb
MHG24	54 kg/120 lb
MHG34	68 kg/150 lb
MHG32	28 kg/62 lb
MHG42	35 kg/77 lb

VEUILLEZ NOTER

Les armoires de conservation Merco qui ne sont pas portables sont équipées en usine d'un joint base-comptoir auto-scellant qui répond aux exigences des équipements montés sur comptoir NSF4.

- Préparez une surface plane et soigneusement PROPRE et sèche pour l'équipement.
- Déballiez soigneusement l'équipement et soulevez-le sur la surface préparée (assurez-vous qu'au moins deux personnes, utilisant les pratiques de levage sécuritaires standard, seront nécessaires pour soulever l'équipement).
- La base de l'équipement Merco est scellée au comptoir avec un joint en caoutchouc spongieux à cellules fermées EPDM (éthylène propylène diène monomère) apposé sur la base de l'équipement avec un adhésif industriel conformément à la directive sur les équipements scellés contre-montés de NSF4. Le joint EPDM est auto-étanche à la surface d'installation ; aucun autre adhésif ou mastic n'est nécessaire.
- Une fois l'équipement correctement installé selon ces instructions, aucun déversement de liquide sur les surfaces adjacentes du comptoir ne doit passer sous les parties inaccessibles de l'équipement.

Critères d'espacement

⚠ DANGER

Les critères d'espacement minimum sont les mêmes pour les emplacements non combustibles que pour les emplacements combustibles. Le plancher sous l'appareil doit être fait de matériaux non combustibles.

⚠ DANGER

Risque d'incendie/de choc Tous les espacements minimum doivent être respectés. Éviter d'obstruer les événements ou les ouvertures.

Côtés/arrière

25 mm (1")

Dimensions

Modèle domestique	Largeur	Profondeur	Profondeur incluant les barres de minuterie	Hauteur
	488 mm (19,20")	330 mm (13")	S/O	290 mm (11,40")
MHG22SAB1N			394 mm (15,50")	290 mm (11,40")
MHG22SAB2N			457 mm (18")	290 mm (11,40")
MHG23SAB1N	754 mm (29,70")		394 mm (15,50")	290 mm (11,40")
MHG23SAB2N			457 mm (18")	290 mm (11,40")
MHG24SAB1N	927 mm (36,50")		394 mm (15,50")	290 mm (11,40")
MHG24SAB2N			457 mm (18")	290 mm (11,40")
MHG34SAB1N			394 mm (15,50")	417 mm (16,40")
MHG34SAB2N			457 mm (18")	417 mm (16,40")
MHG32SAB1N	488 mm (19,20")		394 mm (15,50")	417 mm (16,40")
MHG32SAB2N	488 mm (19,20")		457 mm (18")	417 mm (16,40")
MHG42SAB1N	488 mm (19,20")		394 mm (15,50")	541 mm (21,30")
MHG42SAB2N	488 mm (19,20")	457 mm (18")	541 mm (21,30")	

Entretien du circuit 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.

DANGER

Utiliser du fil de cuivre approprié pour une température d'au moins 75° C (167°F) pour réaliser les raccordements électriques.

AVERTISSEMENT

Cet appareil doit être mis à la terre et tout le câblage du site doit respecter tous 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 coupure de l'alimentation afin de satisfaire à l'autorité compétente.

TABLEAU DE TENSION, WATTS, INTENSITÉ NOMINALE ET CORDON D'ALIMENTATION

Tous les travaux électriques, y compris l'acheminement des câbles et la mise à la terre doit respecter les codes électriques locaux, de l'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 la dimension appropriée du 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 de la dimension du fil).
- La variation de tension maximale admissible est de $\pm 10\%$ de la tension nominale au démarrage de l'équipement (lorsque la charge électrique est au plus haut).
- Vérifier toutes les vis, tous les câbles et raccordements de fil de masse verts afin de s'assurer qu'ils sont serrés avant le démarrage.

L'équipement et les fiches sont fournis avec des cordons d'environ 9 pi, 10 pi maximum.

Modèle domestique	Tension, cycle, phase	Watts	Ampères	Fiche
MHG22	120, 60, 1	1920	16,0	5-20P
MHG23	208-230, 60, 1	3174	13,8	6-20P
MHG24	208-230, 60, 1	3680	16,0	6-20P
MHG34	208, 60, 1	3120	15,0	6-20P
MHG32	208-230, 60, 1	1840	8,0	6-20P
MHG42	208-230, 60, 1	3680	16,0	6-20P

Raccorder le cordon d'alimentation en s'assurant que la fiche est entièrement installée dans la prise.

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 endommagé. Toutes les réparations doivent être effectuées par une entreprise de maintenance 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 liquides tels que l'eau, le café ou le thé peuvent être surchauffés au-delà du point d'ébullition sans donner l'impression de bouillir à cause de la tension superficielle du liquide. Le bouillonnement ou l'ébullition visible au retrait du récipient du four micro-onde n'est pas toujours manifeste. CELA RISQUE D'ENTRAÎNER DES SITUATIONS OU DES LIQUIDES TRÈS CHAUDS VONT BOUILLIR BRUSQUEMENT LORSQU'UNE CUILLÈRE OU TOUT AUTRE USTENSILE EST INSÉRÉ DANS LE LIQUIDE. Pour réduire le risque de blessure corporelle : Éviter de surchauffer le liquide. Tourner le liquide avant et à mi-parcours pendant le réchauffement.

⚠ AVERTISSEMENT

Éviter de réchauffer les récipients fermés ou sachets plastiques au four. Les aliments ou le liquide risquent de se répandre rapidement et d'entraîner l'éclatement du récipient ou du sachet. Percer ou ouvrir le récipient ou le sachet avant de le réchauffer.

⚠ 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.

⚠ 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.

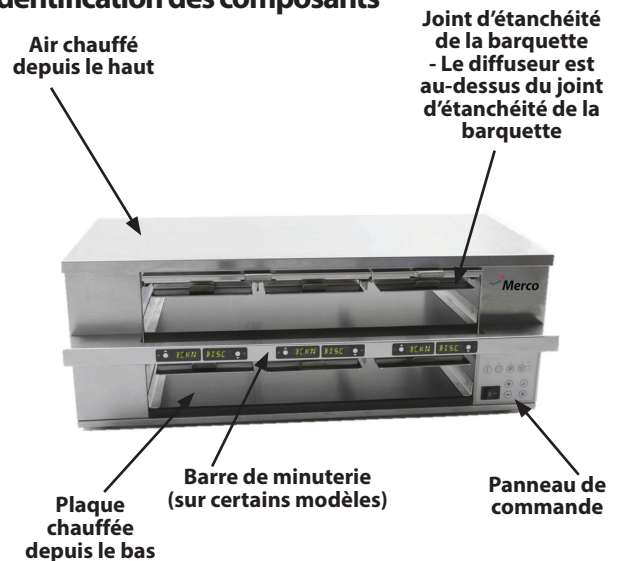
⚠ MISE EN GARDE

Certains produits tels que les œufs entiers ou les récipients fermés, à l'instar des bocaux fermés en verre, peuvent exploser et ne DOIVENT PAS être CHAUFFÉS dans ce four. La pression peut s'accumuler et jaillir. Percer le jaune avec une fourchette ou un couteau avant la cuisson. Percer la peau des patates, tomates et d'aliments semblables avant de les cuire avec de l'énergie micro-onde. Lorsque la peau est percée, la vapeur s'échappe de manière uniforme.

⚠ MISE EN GARDE

ÉVITER de recouvrir les grilles ou toute autre pièce du four avec une feuille de métal. Les restrictions d'écoulement de l'air provoquent la surchauffe du four.

Identification des composants



Zones de contrôle

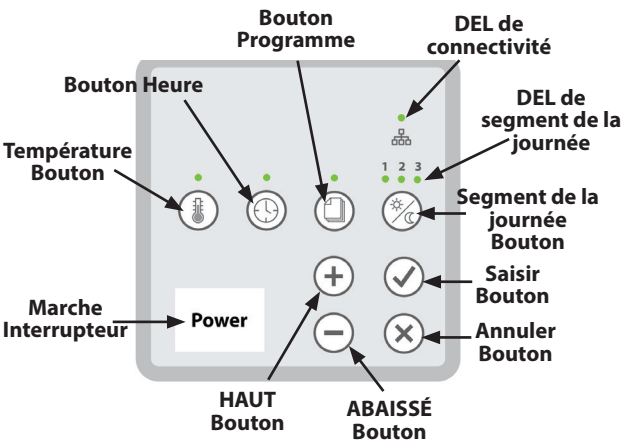
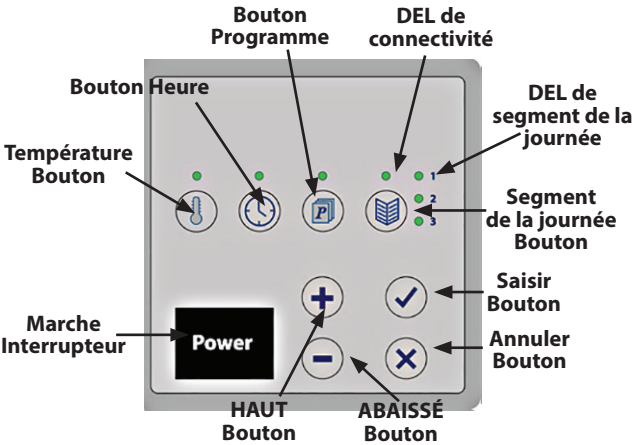
Les rangées sont divisées en zones, lesquelles sont chauffées individuellement. Deux bacs peuvent entrer dans une zone.



Il est possible de changer les menus de segments de journée si nécessaire. Cependant, l'appareil fonctionne dans une configuration de bac par défaut qui ne peut pas être révisée avec la commande.

Panneau de commande

Utiliser l'illustration ci-dessous pour l'affichage correspondant à l'appareil.



Commandes/programmation/réglages

L'armoire de conservation Merco a été conçue pour permettre aux fournisseurs de services alimentaires de préparer les composants de menu à l'avance et de conserver le produit dans les bacs de stockage jusqu'à la réception d'une commande. Une fois la commande passée, l'équipe peut la préparer à l'aide de composants de menu chauds et frais contenus dans les bacs de stockage. Cela permet aux fournisseurs de servir la commande, améliorant ainsi la rapidité du service tout en assurant des normes de qualité élevées pour le produit.

- L'armoire de conservation souffle l'air chauffé vers le bas, depuis le plateau supérieur jusqu'aux aliments disposés dans les barquettes.
- L'air chauffé élimine l'humidité à la surface des aliments, assurant un extérieur croustillant et un intérieur chaud et humide.
- L'écoulement de l'air passe sur les aliments et sort par les trous des parois latérales de la barquette.
- Double fonction pour la conservation des aliments grillés et frits

ACTIONS COURANTES EFFECTUÉES PAR L'UTILISATEUR

Action	Instructions
Allumer l'appareil	Appuyer sur le bouton de mise en marche.
Charger le bac avec le produit	Retirer la barquette, charger le produit et réinsérer la barquette.
Vider le bac	Retirer la barquette et enlever le produit. Réinsérer la barquette.

Lorsque l'appareil est allumé pour la première fois, il commence à préchauffer. Les écrans affichent en alternance PRÉCHAUFFAGE et le nom du produit.

L'armoire de conservation va chauffer jusqu'à la température prédéfinie par défaut. L'armoire de conservation dispose d'un menu par défaut et d'une fonction d'attribution de zone. Ces réglages ne peuvent pas être effectués à partir de l'armoire. Le réglage de l'emplacement des bacs, de l'heure et de la température peut s'effectuer depuis une application PC.

Sur le panneau de commande, seuls les menus du jour préprogrammés/prédéfinis peuvent être modifiés. Les zones et températures ne peuvent pas être réglées.

La commande du bac de stockage fonctionne toujours dans l'un des modes suivants. Les retraits indiquent les sous-modes. Les sous-modes sont définis sur la base de la navigation sur le mode. Autrement, pour passer au mode diagnostic, vous devez être en mode chauffage actif puis entrer en mode programmation.

- Mode préchauffage
- Mode chauffage actif
 - » Mode diagnostic
 - Mode affichage de température.
 - » Mode affichage de la température du diagnostic

MODE PRÉCHAUFFAGE

L'écran fait défiler en alternance **PRÉCHAUFFAGE** et le nom du produit pendant le mode préchauffage jusqu'à ce le réchauffeur atteigne le point de consigne. La barre de minuterie affiche le nom du produit une fois le mode préchauffage terminé. Si un produit n'est pas attribué au bac, la barre de minuterie affiche " - - - ". La DEL correspondant à la configuration du menu de ce segment de la journée s'allume.

MODE CHAUFFAGE ACTIF

Il s'agit du mode de fonctionnement en chauffage actif. En mode chauffage actif, l'écran affiche le nom du produit et le voyant DEL actif correspondant à ce segment de la journée s'illumine.

En mode chauffage actif, appuyer et maintenir la touche entrée enfoncée pendant trois (3) secondes pour faire défiler la version du logiciel à l'écran.

BOUTON HEURE

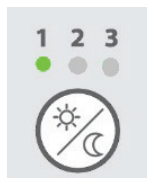
Le bouton heure est allumé par défaut et s'applique uniquement aux bacs de stockage actifs. Les écrans affichent en alternance l'heure de stockage réelle et le nom du produit. L'appui sur le bouton heure éteint les minuteurs et affiche uniquement les noms de produit.

MODE AFFICHAGE DE TEMPÉRATURE.

Entrer le mode affichage de la température en appuyant sur le bouton température. La température moyenne de chaque zone s'affiche. Appuyer sur le bouton annuler pour quitter.

MODIFICATION DU SEGMENT DE LA JOURNÉE

L'appui sur le bouton segment de la journée permet de passer à l'un des six segments de la journée (voir la matrice pour laquelle le menu du segment de la journée est affiché).



Menus par défaut de segment de la journée			
N° segment de la journée	DEL 1	DEL 2	DEL 3
1 (Petit-déjeuner)	●		
2 (Changement 1)	●	●	
3 (Déjeuner)		●	
4 (Changement 2)		●	●
5 (Dîner)			●
6 (Changement 3)	●		●

BARRES DE MINUTERIE

- Deux barres de minuterie sont installées sur une armoire à 3 rangées.
- La minuterie supérieure contrôle les tiroirs supérieurs.
- Les minuteurs inférieurs contrôlent les 2^{ème} et 3^{ème} tiroirs
- Noter les flèches sur les noms de menu.



VOYANTS DEL

Les voyants DEL de la barre de minuterie indiquent :

- Les premières barquettes à retirer de l'armoire
- Lorsque la date d'expiration d'un produit est proche.
- Le produit est périmé.
- Le bac ne contient pas de produit



À utiliser en premier, lorsque la casserole est vide appuyer sur la flèche de défilement.



Utiliser Vert - Produit d'abord



Date d'expiration proche, plus de cuisson si nécessaire



Date d'expiration proche, plus de cuisson si nécessaire



Périmé, jeter le produit, appuyer sur la flèche de défilement



DEL éteinte = Au repos/Prêt à utiliser, appuyer sur la flèche de défilement pour démarrer la minuterie

Chapitre 4

Maintenance

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'équipement de réaliser une évaluation de l'équipement de protection individuel afin d'assurer une protection adéquate pendant les procédures de maintenance.

DANGER

Couper l'alimentation à la prise principale sous peine d'encourir des blessures graves, voire mortelles. L'interrupteur NE COUPE PAS toute l'alimentation d'entrée.

DANGER

Couper l'alimentation électrique de tous les équipements en cours d'entretien à la prise principale. Respecter la polarité appropriée de la tension de ligne d'entrée. Une polarité inappropriée peut entraîner un fonctionnement irrégulier.

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).

MISE EN GARDE

Les travaux de maintenance et d'entretien autres que le nettoyage tel que le décrit le manuel doivent être réalisés par un personnel d'entretien agréé.

Procédures de nettoyage et d'assainissement

GÉNÉRAL

Il vous incombe d'assurer la maintenance de l'équipement conformément aux instructions indiquées dans ce manuel. Les procédures de maintenance ne sont pas couvertes par la garantie.

Maintenance	Quotidien- nement	Après un arrêt prolongé	À la mise en marche
Extérieur	X	X	X
Intérieur	X	X	X
Joint d'étanchéité de la barquette et diffuseur d'air	X	X	X
Barquette plastique et trivet	X	X	X

NETTOYAGE DE L'EXTÉRIEUR

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.

MISE EN GARDE

Ne jamais utiliser de solution de nettoyage à base d'acide sur les panneaux extérieurs! 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

Le carter en acier inoxydable n'exige rien d'autre qu'un essuyage quotidien à l'aide d'un chiffon humide. Toutefois, si la quantité de particules alimentaires à nettoyer est importante, un nettoyant non abrasif (eau chaude savonneuse) peut être utilisé. 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.

Les panneaux extérieurs en acier inoxydable sont revêtus d'un enduit clair, résistant aux taches et facile à nettoyer. Les produits contenant des abrasifs endommagent l'enduit et éraflent le panneau. Le nettoyage quotidien peut être suivi de l'application d'un nettoyant pour acier inoxydable qui élimine le tachage par 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.

NETTOYAGE DE L'INTÉRIEUR

⚠ MISE EN GARDE

Éviter d'utiliser des nettoyeurs caustiques sur une pièce du four ou une cavité du four. Utiliser des savons ou détergents doux et non abrasifs, appliqués à l'aide d'une éponge ou d'un chiffon doux. Ne jamais utiliser d'outils tranchants ou des abrasifs agressifs sur une pièce du four.

Les barquettes de produit, les joints d'étanchéité de barquette et les diffuseurs d'air peuvent être nettoyés au lave-vaisselle ou avec de l'eau chaude savonneuse. Il faut empêcher que l'eau ou les composés de nettoyage pénètrent dans les pièces internes, en particulier les interrupteurs du panneau de commande.

Lavez tous les composants et/ou accessoires amovibles dans un système de nettoyage haute pression (lave-vaisselle professionnel), ou dans un évier à trois compartiments si aucun lave-vaisselle n'est disponible.

NETTOYAGE DE LA BARQUETTE EN PLASTIQUE

⚠ MISE EN GARDE

Il peut se produire une fissuration provoquée par des contraintes environnementales. Une dilution appropriée et le rinçage conformément aux directives du fabricant de détergent sont obligatoires.

Les détergents homologués qualité alimentaire peuvent être utilisés s'ils sont dilués conformément aux directives des fabricants et rincés avant le cycle de séchage haute température. Les alcools basiques tels que l'isopropyle sont acceptables pour les taches rebelles. Sinon, éviter d'utiliser les solvants organiques.

INSTRUCTIONS DE NETTOYAGE AU QUOTIDIEN

⚠ MISE EN GARDE

L'appareil doit être froid au toucher et débranché de la source d'alimentation avant le nettoyage, pour éviter tout contact avec les surfaces chaudes, ce qui risque de provoquer des brûlures ou des blessures. Faire attention et utiliser le dispositif de protection approprié pour éviter tout contact avec des surfaces chaudes qui peuvent causer des brûlures graves ou des blessures.

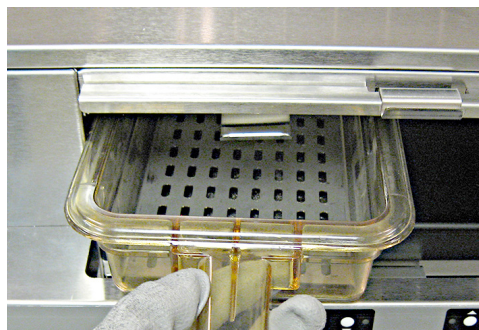
L'appareil doit être froid au toucher et débranché de la source d'alimentation.



1. Essuyer le carter en acier inoxydable à l'aide d'un chiffon humide, en frottant dans le sens de l'acier. Si une quantité excessive de particules alimentaires/graisse s'est accumulée, de l'eau chaude savonneuse (non abrasive) peut être utilisée.

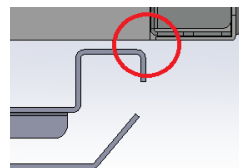


2. Retirer les barquettes.



⚠ MISE EN GARDE

Faire preuve de prudence lors du levage des pinces de blocage pour éviter de se pincer un doigt entre le diffuseur d'air et l'arrière de la barre de minuterie (voir l'illustration ci-dessous).



3. Soulever/lever les pinces de blocage pour retirer les diffuseurs d'air et/ou les joints de barquette.



4. Retirer les diffuseurs d'air.



5. Les barquettes de produit, les joints d'étanchéité de barquette et les diffuseurs d'air peuvent être nettoyés au lave-vaisselle ou avec de l'eau chaude savonneuse.

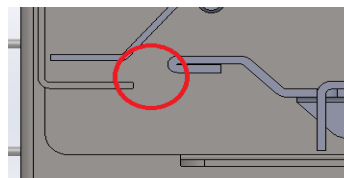


6. Essuyer l'étagère intérieure à l'aide d'un torchon humide. Toutefois, si une quantité excessive de particules alimentaires/graisse s'est accumulée, de l'eau chaude savonneuse (non abrasive) peut être utilisée sur le chiffon.



MISE EN GARDE

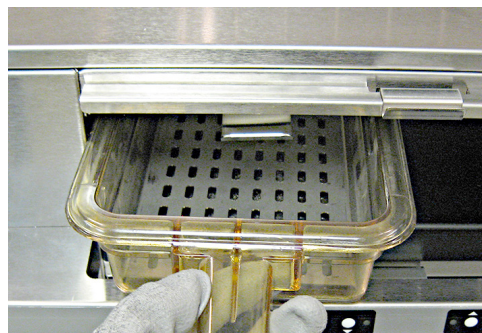
Faire preuve de prudence lors de l'insertion du diffuseur d'air dans l'appareil pour éviter de se pincer un doigt entre le diffuseur d'air et l'arrière du collecteur d'air situé derrière l'appareil (voir l'illustration ci-dessous).



7. Réinstaller les diffuseurs d'air nettoyés et les joints de barquette.



8. Réinstaller les barquettes nettoyées.



9. Brancher l'appareil.



Chapitre 5

Dépannage

Tableau de dépannage

Problème	Cause	Correction
L'armoire ne fonctionne pas	Le fusible est grillé ou le disjoncteur a sauté.	Remplacer le fusible ou réinitialiser le disjoncteur.
	Cordon d'alimentation débranché.	Brancher le cordon d'alimentation.
	Thermostat réglé trop haut.	Régler le thermostat à une température plus basse sur le PC.
	L'interrupteur d'alimentation principal est désactivé.	Activer l'interrupteur d'alimentation principal.
La température de l'armoire est trop élevée	Thermostat réglé trop haut.	Régler le thermostat à une température plus basse sur le PC.
	Mauvaise circulation de l'air dans l'armoire.	Disposer à nouveau les produits pour faciliter la circulation de l'air.
	Le thermomètre extérieur est mal étalonné.	Contactez le FAS
La température de l'armoire est trop basse	Le diffuseur d'air ne se trouve pas dans l'appareil.	Réinstaller le diffuseur d'air
	Les barquettes de produit ne se trouvent pas dans l'appareil.	Réinstaller les barquettes de produit dans l'appareil.

MESSAGES D'ERREUR DE COMMUNICATION

Affichage	Cause probable	Mesure corrective
MOD-ERR1	La communication entre la barre de minuterie et la carte E/S est interrompue.	Appeler le FAS.
MOD-ERR2	La communication entre la carte E/S principale et la carte E/S esclave est interrompue.	Appeler le FAS.
AUTONOME	Pas de problème.	Message normal

MESSAGES D'ERREUR DU RÉCHAUFFEUR/ THERMOCOUPLE

Si l'un des messages d'erreur ci-dessous s'affiche, appeler le FAS. Éteindre et allumer l'appareil permet d'effacer tous les affichages d'erreur du thermocouple.

Affichage	Cause probable	Mesure corrective
ErU1	Réchauffeur/thermocouple supérieur court-circuité.	Appeler le FAS.
ErL1	Réchauffeur/thermocouple inférieur court-circuité.	Appeler le FAS.
ErU2	Réchauffeur/thermocouple supérieur ouvert.	Appeler le FAS.
ErL2	Réchauffeur/thermocouple inférieur ouvert.	Appeler le FAS.
ErU3	Réchauffeur/thermocouple supérieur en dessous de la plage.	Appeler le FAS.
ErL3	Réchauffeur/thermocouple inférieur en dessous de la plage.	Appeler le FAS.
ErU4	Réchauffeur/thermocouple supérieur au-dessus de la plage.	Appeler le FAS.
ErL4	Réchauffeur/thermocouple inférieur au-dessus de la plage.	Appeler le FAS.

CETTE PAGE EST LAISSE BLANCHE PAR EXPRES COLISS.



MERCO
8700 LINE AVENUE, SHREVEPORT, LA 71106-6800

Serving Quality on Demand

800-678-9511
WWW.MERCOPRODUCTS.COM



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