



Calidad de servicio a pedido

# Gabinete de conservación con aire forzado MercoMax™ (MHG)

## Manual de instalación, operación y mantenimiento

Este manual se actualiza en la medida en que surgen nuevos modelos e información. Visite nuestro sitio web para el manual más reciente.



**LEA LAS INSTRUCCIONES DETENIDAMENTE ANTES DE SU USO**



8 1 9 7 6 1 8

Número de pieza: MER\_IOM\_8197618 09/2023

Instrucciones de la traducción originales Spanish / Español



## Avisos de seguridad

### ⚠ Advertencia

Lea completamente este manual antes de operar, instalar o efectuar mantenimiento en el equipo. Si no acata las instrucciones de este manual se pueden producir daños materiales, lesiones o la muerte.

### ⚠ PELIGRO

No instale ni opere el equipo que haya sido mal utilizado, o si ha sido sometido a abuso, negligencia, si tiene daños o ha sido alterado/modificado con respecto a las especificaciones originales de fabricación.

### ⚠ PELIGRO

Mantenga el cable de alimentación LEJOS de las superficies CALIENTES. NO sumerja el cable de alimentación o el enchufe en agua. NO deje que el cable de alimentación cuelgue sobre el borde de la mesa o mesón.

### ⚠ Advertencia

Los representantes de servicio autorizados están obligados a seguir los procedimientos de seguridad estándar de la industria, incluyendo, entre otros, las reglamentaciones locales y nacionales de desconexión / bloqueo / rotulado para todos los servicios públicos, tales como la electricidad, el gas, agua y vapor.

### ⚠ Advertencia

No almacene ni use gasolina ni otros vapores o líquidos inflamables en las inmediaciones de este u otros artefactos. Nunca use paños empapados en aceite inflamable o soluciones de limpieza combustibles para limpiar.

### ⚠ Advertencia

La operación, la instalación y el servicio a este producto puede exponerlo a productos o sustancias químicas, como Bisfenol A (BPA), fibras de vidrio, lana o cerámica y sílice cristalina, los que, a saber del estado de California, causan cáncer, defectos congénitos y otros daños reproductivos. Para obtener más información, visite [www.P65Warnings.ca.gov](http://www.P65Warnings.ca.gov).

### ⚠ Advertencia

No utilice artefactos eléctricos ni accesorios distintos a los que suministra el fabricante.

### ⚠ Advertencia

No deberán utilizar este electrodoméstico los menores de 16 años ni aquellas personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas. Tampoco deberán utilizarlo las personas que carezcan de experiencia con equipos similares, a menos que haya un técnico responsable de su seguridad que se ocupe de supervisar el uso del electrodoméstico. No permita que los niños jueguen con este aparato.

### ⚠ Advertencia

NO use este producto cerca del agua; por ejemplo, cerca del fregadero, en un sótano húmedo, cerca de una piscina o en lugares similares.

### ⚠ Advertencia

NO use chorros de agua ni un limpiador con vapor para limpiar este equipo.

### AVISO

Este aparato está destinado para usarse en aplicaciones comerciales, por ejemplo, en cocinas de restaurantes, tabernas, hospitales y en comercios como panaderías, carnicerías, etc., pero no para producción masiva de alimentos.

### ⚠ Precaución

Tenga cuidado al levantar cualquier gabinete que pese más de 80 libras (36 kg). Se necesitarán al menos dos personas, utilizando prácticas estándar de elevación segura, para manipular los gabinetes.

La correcta instalación, cuidado y mantenimiento son esenciales para un óptimo desempeño y operación sin problemas de su equipo. Visite nuestro sitio web [www.mercoproducts.com](http://www.mercoproducts.com), en el cual encontrará los manuales actualizados, traducciones o información para comunicarse con los agentes de servicio de su zona.

Fabricado:

Frymaster, LLC  
8700 Line Avenue,  
Shreveport, LA  
71106-6800  
EE. UU.

### ⚠ Advertencia

Tenga cuidado cuando manipule los bordes de superficie metálica de todos los equipos.

# Tabla de Contenidos

## Sección 1

### Información general

Números de modelo.....	1-1
Información de número de serie.....	1-1
Personal de servicio .....	1-1
Procedimiento de reclamación de daños durante el embarque .....	1-1
Información de contacto de administración de cocina.....	1-1
Información de garantía .....	1-1
Certificaciones normativas.....	1-1

## Sección 2

### Instalación

Ubicación .....	2-1
Peso del equipo .....	2-2
Requisitos de espacio .....	2-2
Dimensiones .....	2-2
Mantenimiento eléctrico .....	2-3
Cuadro De Voltaje, Vatios, Amperajes Nominales Y Cables De Alimentación.	2-3

## Sección 3

### Operación

Identificación de los componentes.....	3-1
Zonas de control.....	3-2
Panel de control.....	3-2
Controles/Programación/Ajustes .....	3-2
Acciones Típicas Del Operador.....	3-2
Modo De Precalentamiento .....	3-3
Modo De Calentamiento Activo .....	3-3
Botón De Tiempo .....	3-3
Modo De Vista De Temperatura .....	3-3
Cambio De La Parte Del Día.....	3-3
Barras De Temporizador .....	3-3
Indicadores Led .....	3-3

## Sección 4

### Mantenimiento

Procedimientos de limpieza y desinfección.....	4-1
Generalidades.....	4-1
Limpieza Exterior.....	4-1
Limpieza Interior.....	4-2
Limpieza De La Bandeja De Plástico.....	4-2
Instrucciones Para La Limpieza Diaria.....	4-2

## Sección 5

### Solución de problemas

Tabla de solución de problemas .....	5-1
Mensajes De Error de Comunicación .....	5-1
Mensajes De Error Del Calentador o Termopar.....	5-1

# Sección 1

## Información general

### Números de modelo

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

Una "X" adelante del número de modelo designa si es un modelo de exportación.

Comprendión de números de modelo										
M	H	G	2	2	S	A	B	2	N	
Merco	Gabinete de conservación del calor	Cliente	Filas (estantes)	Columnas (bandejas por estante)	Calor inferior	Calor superior	Pantalla	Caras de control	Conectividad	
	G- Mercado general	2-4	2-4	S- Estándar	A- Aire forzado	B-Barra de temporizador N-Ninguno	1- Un lado 2- Dos lados	N- Ninguno		

### Información de número de serie

Los números de modelo y serie del gabinete de conservación MHG están ubicados en la placa de datos. Las placas de datos están ubicadas en la parte inferior y en el extremo derecho de la unidad.

**Siempre tenga disponible el número de serie de su unidad cuando llame para solicitar piezas o servicio.**

### Personal de servicio

Todo procedimiento de servicio del equipo Merco debe realizarlo el personal de servicio capacitado, certificado, con licencia o autorización.

El personal de servicio capacitado se refiere a quienes estén familiarizados con el equipo Merco y quienes estén autorizados por Merco para dar servicio al equipo. Todo el personal de servicio técnico autorizado debe estar equipado con un juego completo de manuales de servicio y de piezas de repuesto, además de contar con un inventario mínimo de piezas para equipos Merco. Puede consultar una lista de Centros de servicio autorizados de fábrica (FAS) de Merco en el sitio web <http://www.mercoproducts.com/Service#Service>. Si no se usa al personal de servicio capacitado quedará nula la garantía de Merco por el equipo.

### Procedimiento de reclamación de daños durante el embarque

#### *Qué hacer si el equipo llega dañado:*

Tenga en cuenta que este equipo fue inspeccionado y empacado cuidadosamente por personal calificado antes de salir de la fábrica. La compañía de transportes asume toda la responsabilidad por la entrega íntegra al aceptar el equipo.

- Presente una reclamación por daños inmediatamente,** independientemente del grado del daño.
- Inspeccione y registre todas las pérdidas o daños visibles,** y asegúrese de que esta información esté anotada en la hoja de embarque o acuse de recibo y que esté firmada por la persona que hace la entrega.
- Pérdida o daños ocultos:** Si el daño no se nota hasta desempacar el equipo, avise a la empresa de fletes o al transportista **inmediatamente** después del hallazgo y presente una reclamación por daños ocultos. Esta debe presentarse dentro de un plazo de 15 días desde la fecha de entrega. Conserve el embalaje para inspeccionarlo.

**MERCO NO SE HACE RESPONSABLE POR DAÑOS O PÉRDIDAS DURANTE EL TRANSPORTE.**

### Información de garantía

Visite <http://www.mercoproducts.com/Service#Warranty> para lo siguiente:

- Registrar su producto para obtener la garantía.
- Verificar la información de garantía.
- Ver y descargar una copia de su garantía.

### Certificaciones normativas

Los modelos nacionales están certificados por:

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

Los modelos de exportación están certificados por:

- Underwriters Laboratories Sanitation
- Conformidad Europea (CE)
- Technical Inspection Association

## Sección 2

### Instalación

#### ⚠ PELIGRO

La instalación debe cumplir con todos los códigos pertinentes de salud y de incendios de su jurisdicción.

#### ⚠ PELIGRO

Se deben instalar patas y estas se deben atornillar completamente.

#### ⚠ PELIGRO

Utilice los equipos de seguridad adecuados durante la instalación y el servicio.

#### ⚠ Advertencia

Sólo personal entrenado y autorizado o el gerente de la tienda debiera acceder a las pantallas de servicio. Si se realizan cambios a esta configuración incorrectamente, se producirán averías en la unidad.

#### ⚠ Precaución

Tenga cuidado al levantar cualquier gabinete que pese más de 80 libras (36 kg). Se necesitarán al menos dos personas, utilizando prácticas estándar de elevación segura, para manipular los gabinetes.

### Ubicación

#### ⚠ Advertencia

Este equipo debe ubicarse de tal modo que el enchufe quede accesible, excepto cuando se proporcione otro medio de desconexión de la alimentación (p. ej.: un interruptor de circuito).

#### ⚠ Advertencia

Deben tomarse medidas adecuadas para limitar el movimiento de este aparato sin depender de, ni transmitir tensión a conductos o cables eléctricos.

#### ⚠ Advertencia

Para evitar la inestabilidad, la zona de instalación debe ser capaz de soportar el peso combinado del equipo y del producto. Además, el equipo debe estar nivelado tanto lateral como longitudinalmente.

#### ⚠ Advertencia

Este equipo está hecho para usarse sólo bajo techo. No instale ni opere este equipo al aire libre.

#### ⚠ Precaución

No coloque el orificio de admisión de aire cerca del vapor o del escape de calor u otro artefacto.

La ubicación seleccionada para el equipo debe cumplir con los siguientes criterios. Si cualquiera de ellos no se cumple, escoja otro lugar.

- Los gabinetes de conservación están diseñados solo para uso en interiores.
- La ubicación DEBE estar nivelada y debe ser estable y capaz de soportar el peso del equipo.
- En la ubicación NO DEBE haber materiales combustibles.
- El equipo DEBE estar nivelado en su parte delantera, trasera, y de lado a lado.
- Coloque el equipo de modo que no se vuelque ni resbale.
- La temperatura recomendada del aire es de 5° - 30 °C (41° - 86 °F).
- El suministro de aire adecuado para la ventilación es BÁSICO Y ELEMENTAL para una operación segura y eficiente. Consulte el cuadro de requisitos de espacio en page 2-2.
- No obstruya el flujo del aire de ventilación. Cerciórese de que los orificios de aire del equipo no estén bloqueados.

## Peso del equipo

Modelo nacional	Modelo de exportación	Peso
MHG22	XMHG22	23 kg (50 lbs)
MHG23	XMHG23	48 kg (105 lbs)
MHG24	XMHG24	57 kg (125 lbs)
MHG34	XMHG34	68 kg (150 lbs)
MHG32	XMHG32	45 kg (100 lbs)
MHG42	XMHG42	52 kg (115 lbs)

## TENGA EN CUENTA

Los gabinetes de retención Merco que no son portátiles vienen equipados de fábrica con una junta autosellante de base a mostrador que cumple con los requisitos para equipos montados en mostrador NSF4.

- Prepare una superficie plana, completamente LIMPIA y seca para el equipo.
- Desempaque con cuidado el equipo y levántelo sobre la superficie preparada (asegúrese de que serán necesarias al menos dos personas, utilizando prácticas de elevación seguras estándar, para levantar el equipo).
- La base del equipo Merco está sellada al mostrador con una junta de goma esponjosa de celda cerrada de EPDM (monómero de etileno propileno dieno) fijada a la base del equipo con un adhesivo industrial de conformidad con la directiva de equipos sellados montados en mostrador de NSF4. La junta de EPDM es autosellante a la superficie de instalación; no es necesario más adhesivo o sellador.
- Una vez que el equipo esté correctamente instalado de acuerdo con estas instrucciones, ningún derrame de líquido en las superficies adyacentes del mostrador deberá pasar por debajo de partes inaccesibles del equipo.

## Requisitos de espacio

### ⚠ PELIGRO

Los requisitos mínimos de espacio son los mismos para lugares no combustibles que para lugares combustibles. El piso bajo el equipo debe estar hecho de un material no combustible.

### ⚠ PELIGRO

Riesgo de incendio/descarga. Se deben mantener todos los espaciados mínimos. No obstruya los orificios o aberturas.

### Lados/Atrás

25 mm (1,0 pulg.)

## Dimensiones

Modelo nacional, Modelo de exportación (X)	Ancho	Fondo	Fondo con barras de tempori- zador	Altura
(X)MHG22SAN1N	488 mm (19,20")		N/D	290 mm (11,40")
(X)MHG22SAB1N			394 mm (15,50")	290 mm (11,40")
(X)MHG22SAB2N			457 mm (18,0")	290 mm (11,40")
(X)MHG23SAB1N	754 mm (29,70")		394 mm (15,50")	290 mm (11,40")
(X)MHG23SAB2N			457 mm (18,0")	290 mm (11,40")
(X)MHG24SAB1N			394 mm (15,50")	290 mm (11,40")
(X)MHG24SAB2N	927 mm (36,50")		457 mm (18,0")	290 mm (11,40")
(X)MHG34SAB1N			394 mm (15,50")	417 mm (16,40")
(X)MHG34SAB2N			457 mm (18,0")	417 mm (16,40")
(X)MHG32SAB1N	488 mm (19,20")		394 mm (15,50")	417 mm (16,40")
(X)MHG32SAB2N	488 mm (19,20")		457 mm (18,0")	417 mm (16,40")
(X)MHG42SAB1N	488 mm (19,20")		394 mm (15,50")	541 mm (21,30")
(X)MHG42SAB2N	488 mm (19,20")		457 mm (18,0")	541 mm (21,30")

## Mantenimiento eléctrico

### ! PELIGRO

Revise todas las conexiones de alambres, incluyendo los terminales de fábrica, antes de la operación. Las conexiones pueden soltarse durante el embarque y la instalación.

### ! PELIGRO

Para las conexiones de alimentación, se debe utilizar alambre de cobre para al menos 75 °C (167 °F)

### ⚠ Advertencia

Este artefacto se debe poner a tierra y todo el cableado hecho en terreno debe cumplir con todos los códigos locales y nacionales vigentes. En la placa técnica encontrará el voltaje correcto. Es responsabilidad del usuario final proporcionar el medio de desconexión para cumplir con los requisitos de la autoridad que tenga la jurisdicción correspondiente.

## CUADRO DE VOLTAJE, VATIOS, AMPERAJES NOMINALES Y CABLES DE ALIMENTACIÓN.

Todos los trabajos eléctricos, lo que incluye tendido y conexión a tierra de cables, deben cumplir con los códigos eléctricos nacionales, estatales y locales. Se deben acatar las siguientes precauciones:

- El equipo debe estar conectado a tierra.
- Se debe proporcionar un fusible o disyuntor por separado para cada unidad.
- Un electricista calificado debe determinar el tamaño de cable adecuado según la ubicación, los materiales utilizados y la longitud del tramo (se puede usar la capacidad mínima de amperios del circuito para seleccionar el tamaño de cable).
- La variación máxima de voltaje permisible es de  $\pm 10\%$  del voltaje nominal en el arranque del equipo (cuando la carga eléctrica es la máxima).
- Revise todos los tornillos, cables y conexiones de cables verdes de conexión a tierra para verificar que estén apretados antes del arranque.

Las unidades con enchufes se proporcionan con cables de aproximadamente 2,7 m, máximo 3,0 m.

Modelo nacional	Voltaje, Fase, Ciclo	Vatios máx.	Amperios	Enchufe
MHG22	120, 60, 1	1330	11,1	NEMA 5-15P
MHG23	208-230, 60, 1	2530	9,6-11,0	NEMA 6-20P
MHG24	208-230, 60, 1	2737	10,4-11,9	NEMA 6-20P
MHG34	208-230, 60, 1	4094	15,5-17,8	NEMA 6-20P
MHG32	208-230, 60, 1	2070	7,8-9,0	NEMA 6-20P
MHG42	208-230, 60, 1	2737	10,4-11,9	NEMA 6-20P

Conecte el cable de alimentación y asegúrese de que el enchufe esté completamente instalado en el tomacorriente.

Modelo de exportación	Voltaje, Fase, Ciclo	Vatios máx.	Amperios	Enchufe
XMHG22	200-240, 50/60, 1	1445	4,50-5,50	CEE 7/7
XMHG23	200-240, 50/60, 1	2040	7,00-8,50	CEE 7/7
XMHG24	200-240, 50/60, 1	3120	11,00-13,00	CEE 7/7
XMHG34	200-240, 50/60, 1	3840	14,00-16,00	CEE 7/7
XMHG32	200-240, 50/60, 1	2040	7,00-8,50	CEE 7/7
XMHG42	200-240, 50/60, 1	2640	9,00-11,00	CEE 7/7

Conecte el cable de alimentación y asegúrese de que el enchufe esté completamente instalado en el tomacorriente.

La terminal de conexión a tierra de potencial eléctrico permite que todos los equipos en la misma ubicación sean conectados eléctricamente para asegurar que no haya diferencias de potencial eléctrico entre las unidades, lo cual puede ser peligroso.



## Sección 3

### Operación

#### ! PELIGRO

El supervisor en terreno es el encargado de garantizar que los operadores estén al tanto de los peligros inherentes al operar este equipo.

#### ! PELIGRO

No opere ningún artefacto con un cable o enchufe dañado. Todas las reparaciones las debe efectuar una empresa de servicio calificado.

#### ! PELIGRO

¡Nunca se pare sobre la unidad! No están diseñadas para soportar el peso de un adulto y pueden caerse o bien volcarse si es que se incurre en estas prácticas.

#### ! Advertencia

No toque las piezas móviles.

#### ! Advertencia

Todas las cubiertas y paneles de acceso deben estar en su lugar y firmemente asegurados, antes de operar este equipo.

#### ! Advertencia

Los líquidos, como agua, café o té, se pueden sobrecalentar más allá del punto de ebullición sin que parezca que están hirviendo debido a la tensión superficial del líquido. No siempre hay burbujas o ebullición visible cuando el recipiente se saca del horno microondas. ESTO PUEDE PROVOCAR QUE LOS LÍQUIDOS MUY CALIENTES HIERVAN DE MANERA REPENTINA CUANDO SE INSERTA UNA CUCHARA U OTRO UTENSILIO EN EL LÍQUIDO. Para reducir el riesgo de lesiones a las personas: No sobrecaliente el líquido. Revuelva el líquido antes y a medio camino de calentarlo.

#### ! Advertencia

No caliente recipientes sellados ni bolsas plásticas en el gabinete. Los alimentos o líquidos podrían expandirse rápidamente y provocar que el recipiente o la bolsa se rompan. Perfore o abra el recipiente o la bolsa antes de calentarlo.

#### ! Advertencia

Las parrillas, los utensilios, las guías de parrillas y las superficies del horno se pueden estar calientes durante o después del uso. Use utensilios o ropa de protección, como agarraderas de bandejas o guantes para horno secos, cuando sea necesario, para evitar quemaduras.

#### ! Advertencia

NO use la cavidad para almacenamiento. NO deje productos de papel, utensilios de cocina o alimentos en la cavidad cuando no la esté utilizando.

#### ! Precaución

No bloquee el suministro ni las rejillas de aire de retorno ni el espacio de aire alrededor de las mismas. Evite que las envolturas plásticas, papel, etiquetas circulen en el aire y se alojen en las rejillas. Si no es posible mantener las rejillas de aire despejadas, la operación del sistema no será satisfactoria.

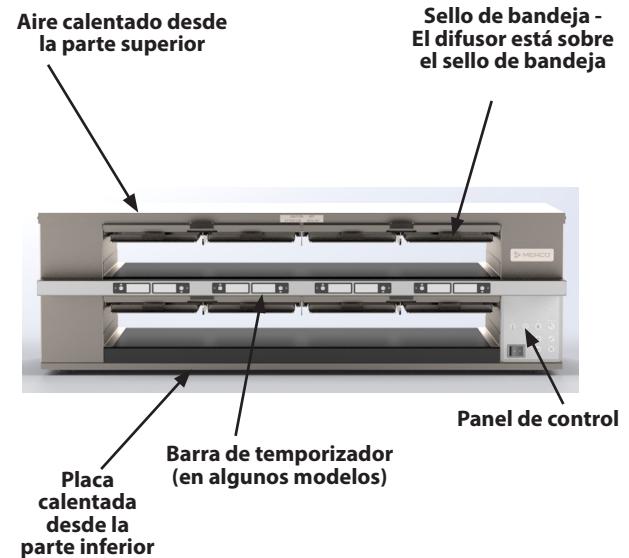
#### ! Precaución

Algunos productos, como huevos enteros o recipientes sellados (por ejemplo, jarros de vidrio cerrados) pueden explotar y NO SE DEBEN CALENTAR en este horno. Se puede acumular presión y estallar. Perfore la yema con un tenedor o un cuchillo antes de cocinar. Perfore la cáscara de las papas, tomates y alimentos similares antes de cocinar con energía de microondas. Cuando se perfora la cáscara, el vapor escapa de manera uniforme.

#### ! Precaución

NO cubra las parrillas u otras partes del horno con papel metálico. La restricción de flujo de aire causará el sobrecalentamiento del horno.

#### Identificación de los componentes



## Zonas de control

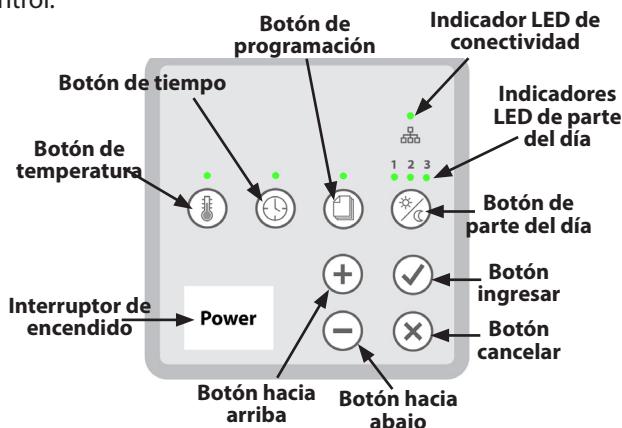
Las filas se dividen en zonas, que se calientan de manera individual. Dos recipientes cabrán en una zona.



Los menús de parte del día se pueden cambiar según sea necesario. Sin embargo, la unidad funciona en una configuración de recipiente predeterminada que no se puede modificar con el controlador.

## Panel de control

La siguiente ilustración identifica las funciones del panel de control.



## Controles/Programación/Ajustes

El gabinete de conservación Merco está diseñado para brindar a los operadores del servicio de alimentos la capacidad de cocinar componentes del menú por adelantado y luego almacenar ese producto en recipientes de conservación hasta que se reciba una orden. Una vez realizada la orden, el equipo puede armar la orden con componentes fríos y calientes de menú desde los recipientes de conservación. Esto permite que los operadores sirvan la orden, permite aumentar la velocidad de servicio, mientras que se mantienen altos estándares de calidad del producto.

- El gabinete de conservación expulsa aire calentado hacia abajo desde la placa superior a los alimentos en las bandejas.
- El aire calentado elimina la humedad de la superficie del alimento, lo que mantiene un exterior crujiente y un interior húmedo y caliente.
- El flujo de aire pasa sobre los alimentos y sale a través de orificios en las paredes de la bandeja.
- Función doble para conservación de alimentos fritos y asados a la parrilla

## ACCIONES TÍPICAS DEL OPERADOR

Acción	Instrucciones
Encienda la unidad	Pulse el botón de encendido.
Cargue productos en el recipiente	Saque la bandeja, cargue el producto y vuelva a insertar la bandeja.
Vacíe el recipiente	Saque la bandeja y retire el producto. Vuelva a insertar la bandeja.

Cuando se enciende la unidad por primera vez, comenzará a precalentarse. La pantalla mostrará PRECALENT, alternando con el nombre del producto.

El gabinete de conservación se calentará hasta la temperatura predeterminada. El gabinete de conservación tiene un menú predeterminado y asignación de zonas. Estas no se pueden ajustar desde el gabinete. El ajuste de las ubicaciones de los recipientes, los tiempos y las temperaturas se puede realizar desde una aplicación de computadora. Visite [www.welbiltdigital.com](http://www.welbiltdigital.com) para obtener acceso a la aplicación MenuConnect.

Desde el panel de control, solo se pueden cambiar partes del día preprogramadas o preestablecidas. Las zonas y las temperaturas no se pueden ajustar.

El controlador del recipiente de conservación está, en todo momento, funcionando en uno de los siguientes modos. Las sangrías indican los submodos. Los submodos se definen según la navegación al modo. Es decir, para llegar al modo de diagnóstico, debe estar en el modo de calentamiento activo, y luego ingresar al modo de programación.

- Modo de precalentamiento
- Modo de calentamiento activo
  - » Modo de diagnóstico
  - Modo de vista de temperatura
    - » Modo de vista de temperatura de diagnóstico

## MODO DE PRECALENTAMIENTO

La pantalla debe mostrar PRECALENT alternado con el nombre del producto durante el modo de precalentamiento, hasta que el calentador alcance el punto de referencia. La barra de temporizador mostrará el nombre del producto una vez que haya finalizado el modo de precalentamiento. Si no hay un producto asignado al recipiente, la barra de temporizador mostrará "----". La luz LED correspondiente a la configuración de menú de la Parte del día activa estará encendida.

## MODO DE CALENTAMIENTO ACTIVO

Este es el modo de funcionamiento de calentamiento activo. En modo de calentamiento activo, las pantallas muestran el nombre del producto y se encenderá la luz LED de la parte del día activa.

Durante el modo de calentamiento activo, mantenga pulsado el botón ingresar durante tres (3) segundos para mostrar la versión del software en la pantalla.

## BOTÓN DE TIEMPO

El botón de tiempo está ENCENDIDO de manera predeterminada y solo se aplica a los recipientes de conservación activo. La pantalla alterna entre el tiempo de conservación real y el nombre del producto. Pulsar el botón de tiempo apagará los temporizadores y solo mostrará los nombres de producto.

## MODO DE VISTA DE TEMPERATURA

Pulse el botón de temperatura para ingresar al modo de vista de temperatura. Se muestra la temperatura promedio para cada zona. Pulse el botón cancelar para salir.

## CAMBIO DE LA PARTE DEL DÍA

Presionar el botón de parte del día cambiará a una de seis partes del día (consulte la matriz para saber qué menú de parte del día se muestra).



Menús de parte del día predeterminados			
N.º de parte del día	LED 1	LED 2	LED 3
1 (Desayuno)	●		
2 (Cambio 1)	●	●	
3 (Almuerzo)		●	
4 (Cambio 2)		●	●
5 (Cena)			●
6 (Cambio 3)	●		●

## BARRAS DE TEMPORIZADOR

- Dos barras de temporizador en un gabinete de 3 filas.
- El temporizador superior controla las ranuras superiores.
- Los temporizadores inferiores controlan la 2a. y 3a. ranura.
- Observe las flechas en los nombres de menú.



Fila superior ▲



2a. fila ▲

3a. fila ▼

## INDICADORES LED

Los indicadores LED de la barra de temporizador indican:

- Qué bandejas se deben retirar primero.
- Cuando un producto está pronto a vencer.
- Que el producto venció.
- El recipiente no tiene producto.



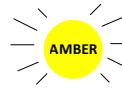
Use 1<sup>st</sup>, when pan is empty  
press the button with the arrow.



Use Green Product 1<sup>st</sup>



Near expiration, cook more if needed



Near expiration, cook more if needed



Expired, discard product, press  
button with the arrow.



LED Off = Idle / Ready to use; press button  
with arrow to start timer.

## Sección 4

### Mantenimiento

#### ! PELIGRO

Todos los aparatos y conexiones de servicios públicos deben mantenerse de acuerdo con los códigos locales y nacionales respectivos.

#### ! PELIGRO

Es responsabilidad del propietario del equipo llevar a cabo la evaluación de riesgos de los equipos de protección personal para garantizar el buen resguardo durante los procedimientos de mantenimiento.

#### ! PELIGRO

Si no se desconecta la energía en la desconexión principal del suministro se podrían producir lesiones graves o fatales. El interruptor de encendido NO desconecta toda la energía entrante.

#### ! PELIGRO

Corte la alimentación eléctrica en la desconexión principal para todo el equipo que va a recibir servicio. Observe la correcta polaridad del voltaje de línea entrante. La polaridad incorrecta puede llevar a una operación errática.

#### ! Advertencia

Al utilizar líquidos de limpieza o sustancias químicas, se deben utilizar guantes de caucho y protectores oculares (o faciales).

#### ! Precaución

Las labores de mantenimiento y servicio distintas a la limpieza descritas en este manual las debe realizar personal de servicio autorizado.

#### ! Precaución

Los agentes limpiadores, detergentes, desengrasantes, desinfectantes o blanqueadores que contienen cloruros o fosfatos causarán daños permanentes a los productos de acero inoxidable. Los daños se verán como picaduras, erupciones, vacíos, orificios pequeños, decoloración grave u opacamiento del acabado metálico. El agua con alto contenido de cloruro también puede causar daños al acero inoxidable.

Si no está seguro acerca de la calidad del agua, recomendamos que realice pruebas. ESTE DAÑO ES PERMANENTE, COSTOSO DE REPARAR Y NO ESTÁ CUBIERTO POR LA GARANTÍA.

## Procedimientos de limpieza y desinfección

### GENERALIDADES

Usted es responsable de mantener el equipo de acuerdo con las instrucciones de este manual. Los procedimientos de mantenimiento no están cubiertos por la garantía.

Mantenimiento	Diariamente	Después de un apagado prolongado	En el arranque
Exterior	X	X	X
Interior	X	X	X
Sello de bandeja y difusor de aire	X	X	X
Bandeja de plástico e inserto	X	X	X

### LIMPIEZA EXTERIOR

#### ! Advertencia

Nunca use un chorro de agua a alta presión para limpiar ni lave con una manguera o inunde el interior o exterior de las unidades con agua. No use un equipo de limpieza eléctrico, lanilla de acero, raspadores ni cepillos de alambre en las superficies de acero inoxidable o pintadas.

#### ! Precaución

¡Nunca use soluciones de limpieza a base de ácido en los paneles exteriores! Muchos productos alimentarios tienen un contenido ácido, el cual puede deteriorar el acabado. Cerciórese de limpiar TODOS los productos alimentarios de las superficies de acero inoxidable.

La carcasa exterior de acero inoxidable no requiere más que una limpieza diaria con un paño húmedo. Sin embargo, si se permite una acumulación excesiva de partículas de alimentos o grasa, se puede usar un limpiador no abrasivo (agua caliente jabonosa). Seque con un paño limpio y suave.

Siempre frote en el sentido del grano del acero inoxidable para evitar daños en el acabado. Nunca use lana de acero o almohadillas abrasivas para limpiar. Nunca use limpiadores con cloro, a base de cítricos o abrasivos.

Los paneles exteriores de acero inoxidable tienen un recubrimiento transparente que es resistente a las manchas y fácil de limpiar. Los productos que contienen abrasivos dañarán el recubrimiento y rayarán los paneles. Después de la limpieza diaria, se puede aplicar un limpiador de acero inoxidable, el que eliminará las manchas de agua y las huellas dactilares. Las señales tempranas de desgaste del acero inoxidable son pequeñas picaduras y grietas. Si esto ha comenzado, límpie minuciosamente y comience a aplicar limpiadores para acero inoxidable en un intento de restaurar el acero.

## LIMPIEZA INTERIOR

### **! Precaución**

No use limpiadores cáusticos en ninguna parte del horno ni de sus cavidades. Utilice jabones o detergentes suaves o no abrasivos, aplicados con una esponja o paño suave. Nunca use implementos afilados ni abrasivos fuertes en ninguna parte del horno.

Las bandejas de producto, los sellos de bandeja y los difusores de aire se pueden limpiar con lavalozas o con agua tibia y jabón. Se debe tener cuidado para evitar que el agua o los compuestos de limpieza ingresen a las piezas internas, especialmente a los interruptores del panel de control.

Lave todos los componentes y/o accesorios extraíbles en un sistema de limpieza a alta presión (lavavajillas comercial) o en un fregadero de tres compartimentos si no hay lavavajillas disponible.

## LIMPIEZA DE LA BANDEJA DE PLÁSTICO

### **! Precaución**

Se puede producir agrietamiento por tensión ambiental. La dilución y el enjuague adecuados conforme a las instrucciones del fabricante del detergente son obligatorios.

Se pueden usar detergentes aprobados para alimentos si se diluyen de acuerdo a las instrucciones del fabricante y si se enjuagan adecuadamente antes del ciclo de secado a alta temperatura. Se aceptan alcoholes básicos, como isopropílico, para las manchas difíciles de quitar. De lo contrario, no use solventes orgánicos.

## INSTRUCCIONES PARA LA LIMPIEZA DIARIA

### **! Precaución**

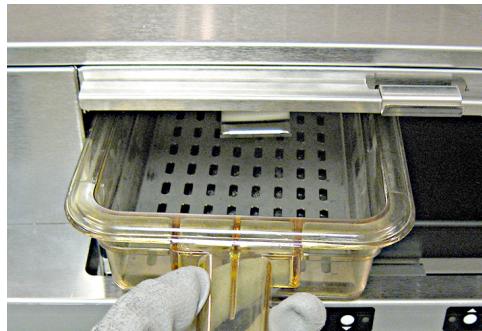
La unidad debe estar fría al tacto y se debe desconectar de la fuente de alimentación antes de la limpieza, para evitar el contacto con superficies calientes que puedan causar quemaduras o lesiones. Tenga cuidado y use equipos de seguridad adecuados para evitar el contacto con las superficies calientes que puedan causar quemaduras o lesiones graves.

**La unidad debe estar fría al tacto y desconectada de la fuente de alimentación.**

1. Limpie la carcasa exterior de acero inoxidable con un paño húmedo, frotando en sentido del grano del acero. Si se ha acumulado una cantidad excesiva de partículas de alimentos o grasa, se puede usar agua caliente jabonosa (no abrasiva).

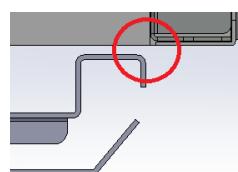


2. Retire las bandejas.



### **! Precaución**

Tenga cuidado cuando levante los sujetadores de bloqueo para evitar pellizcar sus dedos entre el conjunto de difusor de aire y la parte posterior de la barra de temporizador (consulte la siguiente ilustración).



3. Levante los sujetadores de bloqueo para retirar los difusores de aire o los sellos de bandeja.



4. Retire los conjuntos de difusor de aire.



5. Las bandejas de producto, los sellos de bandeja y los difusores de aire se pueden limpiar con lavalozas o con agua tibia y jabón.

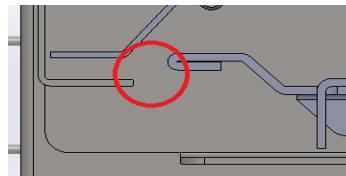


6. Limpie el estante interior con un paño húmedo. Sin embargo, si se ha acumulado una cantidad excesiva de partículas de alimentos o grasa, se puede usar agua caliente jabonosa (no abrasiva) en el paño.



**! Precaución**

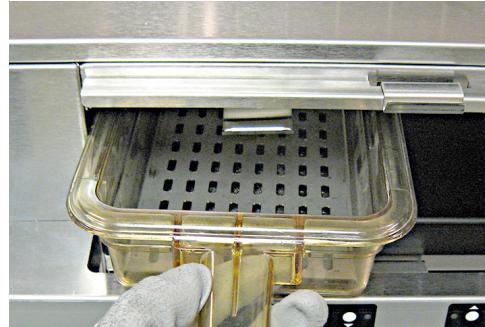
Tenga cuidado cuando inserte el difusor de aire en la unidad para evitar pellizcar sus dedos entre el conjunto de difusor de aire y la parte posterior de la cámara del pleno de aire en la parte posterior de la unidad (consulte la siguiente ilustración).



7. Vuelva a instalar los difusores de aire y los sellos de bandeja.



8. Vuelva a instalar las bandejas limpias.



9. Vuelva a conectar el cable de alimentación.

## Sección 5

### Solución de problemas

#### Tabla de solución de problemas

Problema	Causa	Corrección
El gabinete no funciona	Se quemó el fusible o se disparó el disyuntor.	Reemplace el fusible o restablezca el disyuntor.
	El cable de alimentación está desconectado.	Conecte el cable de alimentación.
	El termostato está ajustado demasiado alto.	Ajuste el termostato a una temperatura más baja en la aplicación MenuConnect de Merco.
	Se apagó el interruptor de encendido principal.	Encienda el interruptor de encendido principal.
La temperatura del gabinete es demasiado alta	El termostato está ajustado demasiado alto.	Ajuste el termostato a una temperatura más baja en la aplicación MenuConnect de Merco.
	Circulación deficiente de aire en el gabinete.	Vuelva a organizar los productos para permitir una circulación de aire adecuada.
	El termostato exterior está descalibrado.	Comuníquese con el Centro FAS.
La temperatura del gabinete es demasiado baja	El difusor de aire está fuera de la unidad.	Vuelva a instalar el difusor de aire.
	Las bandejas de productos están fuera de la unidad.	Vuelva a instalar las bandejas de producto en la unidad.

#### MENSAJES DE ERROR DE COMUNICACIÓN

Pantalla	Causa probable	Acción correctiva
<b>MOD-ERR1</b>	La barra de temporizador perdió la comunicación con la tarjeta de E/S.	Llame a su Centro FAS.
<b>MOD-ERR2</b>	La tarjeta de E/S maestra perdió comunicación con la tarjeta de E/S subordinada.	Llame a su Centro FAS.
<b>STANDALONE</b>	No hay problema.	Mensaje normal

Si se muestra cualquiera de los siguientes mensajes de error, llame a su Centro FAS. Apagar y encender una unidad borrará las pantallas de error del termopar.

#### MENSAJES DE ERROR DEL CALENTADOR O TERMOPAR

Pantalla	Causa probable	Acción correctiva
<b>ErU1</b>	Hubo un cortocircuito en el calentador o termopar superior.	Llame a su Centro FAS.
<b>ErL1</b>	Hubo un cortocircuito en el calentador o termopar inferior.	Llame a su Centro FAS.
<b>ErU2</b>	El calentador o termopar superior está abierto.	Llame a su Centro FAS.
<b>ErL2</b>	El calentador o termopar inferior está abierto.	Llame a su Centro FAS.
<b>ErU3</b>	El calentador o termopar superior está bajo el rango.	Llame a su Centro FAS.
<b>ErL3</b>	El calentador o termopar inferior está bajo el rango.	Llame a su Centro FAS.
<b>ErU4</b>	El calentador o termopar superior está sobre el rango.	Llame a su Centro FAS.
<b>ErL4</b>	El calentador o termopar inferior está sobre el rango.	Llame a su Centro FAS.

**ESTE ESPACIO EN BLANCO INTENCIONALMENTE  
DEJADO DE LA PÁGINA**



MERCO  
8700 LINE AVENUE, SHREVEPORT, LA 71106-6800

MERCO SALES: 800.221.4583  
MERCO SERVICE: 877.392.7770  
[WWW.MERCOPRODUCTS.COM](http://WWW.MERCOPRODUCTS.COM)

Serving Quality on Demand



Welbilt offers fully-integrated kitchen systems. Welbilt's portfolio of award-winning brands includes Cleveland™, Convotherm®, Crystal Tips®, Dean®, Delfield®, 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 • [welibl.com](http://welibl.com)*