

Armoire visuelle de conservation (MHA, MHD, MHG, MHL, MHS, MHT)

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

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



 **MISE EN GARDE**
LIRE LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER L'ARMOIRE.

Conservez ces instructions pour référence future.

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

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

⚠ DANGER

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

⚠ Avertissement

Les 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.

⚠ Avertissement

Cet appareil n'est pas adapté à une utilisation en extérieur. Lors de l'utilisation de cet appareil, il doit être placé sur une surface horizontale.

⚠ Avertissement

Soyez prudent lors de l'installation, de l'utilisation ou du nettoyage de l'appareil pour éviter tout contact avec des surfaces chauffées.

⚠ Avertissement

NE PAS placer l'appareil à proximité de la vapeur ou de la sortie de chaleur d'un autre appareil.

⚠ Avertissement

NE PAS faire fonctionner l'appareil tant que tous les panneaux de service et d'accès ne sont pas en place et correctement fixés.

⚠ Avertissement

N'essayez PAS de réparer ou de remplacer un composant de l'appareil à moins que toute l'alimentation de l'appareil n'ait été débranchée.

LA NOTIFICATION

Cet appareil est destiné à un usage professionnel uniquement et doit être utilisé uniquement par du personnel qualifié. Un réparateur agréé par l'usine (FAS) ou un autre professionnel qualifié doit effectuer l'installation, l'entretien et les réparations. L'installation, l'entretien ou les réparations par du personnel non qualifié peuvent annuler la garantie du fabricant.

LA NOTIFICATION

Cet appareil est destiné à être utilisé pour des applications commerciales, par exemple dans les cuisines de restaurants, cantines, hôpitaux et dans des entreprises commerciales telles que boulangeries, boucheries, etc., mais pas pour la production de masse continue d'aliments.

⚠ Warning

N'UTILISEZ PAS de jets d'eau ou de nettoyeur à vapeur pour nettoyer cet équipement ou installé dans une zone où un jet d'eau peut être utilisé.

LA NOTIFICATION

Cet appareil ne fait que garder les aliments au chaud et ne cuit/cuit pas les aliments.

LA NOTIFICATION

La température maximale de fonctionnement de cet appareil est de 250 °F (121 °C).

⚠ Caution

NE PAS faire fonctionner l'appareil s'il n'a pas été correctement installé et vérifié.

⚠ 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.

LA NOTIFICATION

SI, PENDANT LA PÉRIODE DE GARANTIE, LE CLIENT UTILISE UNE PIÈCE POUR CET ÉQUIPEMENT DE SERVICE ALIMENTAIRE MERCO AUTRE QU'UNE PIÈCE NEUVE OU RECYCLÉE NON MODIFIÉE ACHETÉE DIRECTEMENT AUPRÈS DE MERCO OU DE L'UN DE SES CENTRES DE SERVICE AUTORISÉS, ET/OU LA PIÈCE UTILISÉE EST MODIFIÉE AUPRÈS DE SES CONFIGURATION D'ORIGINE, CETTE GARANTIE SERA ANNULÉE. DE PLUS, MERCO ET SES AFFILIÉS NE SERONT PAS RESPONSABLES DES RÉCLAMATIONS, DOMMAGES OU DÉPENSES ENCOURUES PAR LE CLIENT QUI SURVIENNENT DIRECTEMENT OU INDIRECTEMENT, EN TOUT OU EN PARTIE, EN RAISON DE L'INSTALLATION DE TOUTE PIÈCE MODIFIÉE ET/OU PIÈCE REÇUE D'UN SERVICE NON AUTORISÉ. CENTRE.

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.

Fabriqué :
Merco
8700 Line Avenue,
Shreveport, LA
71106-6800
USA

Table des matières

Chapitre 1 Informations générales

Numéros de modèles	1-1
Informations sur le numéro de série.....	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 de dégagement	2-2
Dimensions	2-2
Entretien du circuit électrique	2-2
Tension.....	2-2
Tableau Des Tensions Nominales, Des Cycles, Des Phases, De La Puissance, Du Courant Et Du Cordon D'alimentation.....	2-3

Chapitre 3 Mode d'emploi

Interrupteur d'alimentation électrique.....	3-1
Interface utilisateur	3-2
Mot De Passe.....	3-2
Écrans « Press & Go »	3-2
Suivi De Plateau	3-4
Spécifications Du Plateau.....	3-5
Écrans Du Menu.....	3-7
Écran USB	3-10
Écrans Des Paramètres	3-11
Écran Des Préférences.....	3-11
Écran Date Et Heure.....	3-12
Écran De La Langue	3-12
Écran Du Nom Des Armoires.....	3-13
Écrans De Réseau	3-13
Écrans De Diagnostics De Zone	3-14
Écran Du Journal Des Erreurs	3-15
Écran Du Journal De Maintien	3-15
Écran De Réglage Du Mot De Passe.....	3-15
Écran D'information De Système.....	3-16
Écran Des Utilitaires.....	3-16

Chapitre 4 Maintenance

Procédures de nettoyage et d'assainissement	4-1
Général.....	4-1
Nettoyage De L'extérieur	4-1
Nettoyage de L'intérieur	4-2
Nettoyage du Plateau En Plastique	4-2
Instructions de Nettoyage Au Quotidien	4-2

Chapitre 5
Dépannage

Tableau de dépannage	5-1
-----------------------------------	------------

Chapitre 1

Informations générales

Numéros de modèles

Modèles	Description
(X)MHG22SAT1W	2x2 - Afficheur avant
(X)MHG22SAT2W	2x2 - Afficheur avant et arrière
(X)MHS22SAT1W	2x2 - Afficheur avant
(X)MHG23SAT1W	2x3 - Afficheur avant
(X)MHG23SAT2W	2x3 Afficheur avant et arrière
(X)MHL24SSL1T	2x4 - Affichage avant gauche et paysage
(X)MHG32SAT1W	3x2 - Afficheur avant
(X)MHA32SSL1W	3x2 - Afficheur avant, paysage
(X)MHG32SAT2W	3x2 - Afficheur avant et arrière
(X)MHA32SSL2W	3x2 - Afficheur avant et arrière, paysage
(X)MHD32SST1T	3x2 Afficheur avant
(X)MHD32SST2T	3x2 - Afficheur avant et arrière
(X)MHT32SST1W	3x2 Afficheur avant
MHG42SAT1W	4x2 - Afficheur avant
MHG42SAT2W	4x2 - Afficheur avant et arrière
MHD42SSL1T	4x2 - Afficheur avant, paysage
(X)MHD42SSL1W	4x2 Afficheur avant, paysage
MHD82SST1T	8x2 - Afficheur avant

Informations sur le numéro de série

Les numéros de série et de modèle de l'armoire visuelle de conservation MHA/MHD/MHG/MHL/MHS/MHT sont notés sur la plaque signalétique. La plaque signalétique se trouve en haut à droite à l'arrière de l'appareil.

Ayez toujours le numéro de série de votre équipement lorsque vousappelez 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 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.

Informations sur la garantie

Visitez <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 sont certifiés par :

-  UL, LLC Laboratoires des assureurs d'assainissement
-  UL, LLC Laboratoires des assureurs (États-Unis et Canada)
-  TUV (États-Unis et Canada)
-  CE (Europe)
-  UKCA Conformité évaluée au Royaume-Uni

Information de la FCC

Cet équipement a été testé et trouvé conforme aux limites pour un dispositif numérique de classe B, conformément à la Partie 15 des règlements de la FCC. Ces limites sont conçues pour fournir une protection raisonnable contre les interférences nuisibles dans une installation résidentielle. Cet équipement produit, utilise et peut rayonner une énergie de radiofréquence et, s'il n'est pas installé et utilisé conformément aux instructions, il peut causer des interférences nuisibles aux communications radio. Cependant, il n'y a aucune garantie que des interférences ne se produiront pas dans une installation particulière. Si cet équipement cause des interférences nuisibles à la réception de la radio ou de la télévision, ce qui peut être déterminé en éteignant et rallumant l'équipement, l'utilisateur est encouragé à essayer de corriger l'interférence par l'une des mesures suivantes :

- Réorienter ou déplacer l'antenne de réception.
- Augmenter la distance entre l'équipement et le récepteur.
- Brancher l'équipement dans une prise de courant sur un circuit différent de celui auquel le récepteur est branché.
- Consulter le revendeur ou un technicien radio/télévision chevronné pour obtenir de l'aide.

Toute modification non expressément approuvée par

la partie responsable de la conformité risque d'annuler l'autorisation d'utilisation accordée à l'utilisateur.

Cet appareil est conforme à la partie 15 des règlements de la FCC. Son fonctionnement est sujet aux deux conditions suivantes : (1) Cet appareil ne doit pas causer d'interférences nuisibles et (2) cet appareil doit accepter toute interférence reçue, y compris les interférences pouvant causer un fonctionnement indésirable.

This device complies with Industry Canada's license-exempt RSSs. Operation is subject to the following two conditions:

- (1) This device may not cause interference; and
- (2) This device must accept any interference, including interference that may cause undesired operation of the device.

Le présent appareil est conforme aux CNR d'Industrie Canada applicables aux appareils radio exempts de licence. L'exploitation est autorisée aux deux conditions suivantes :

- 1) l'appareil ne doit pas produire de brouillage;
- 2) l'appareil doit accepter tout brouillage radioélectrique subi, même si le brouillage est susceptible d'en compromettre le fonctionnement.

In order to comply with FCC/ISED RF Exposure requirements, this device must be installed to provide at least 5mm separation from the human body at all times.

Afin de se conformer aux exigences d'exposition RF FCC / ISED, cet appareil doit être installé pour fournir au moins 5 mm de séparation du corps humain en tout temps.

Les numéros d'identification FCC :

Carte de lecture :

ID FCC : 2AQ4D-RFIDREADER

CI : 24291-RFIDREADER

Wi-Fi :

VVXLM808-0407

CAN ICES-3 (B)/NMB-3(B)

**CONSERVEZ ET CONSERVEZ CE MANUEL DANS
UN ENDROIT SÛR POUR UNE UTILISATION
ULTÉRIEURE.**

Chapitre 2

Installation

⚠ DANGER

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

⚠ DANGER

Les chariots doivent être installés et les chariots doivent être complètement vissés.

⚠ DANGER

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

⚠ Avertissement

Seuls le personnel de service formé et agréé ou le directeur du restaurant doivent 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 couper l'alimentation (disjoncteur ou interrupteur général par ex.).

⚠ Avertissement

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

⚠ Avertissement

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

⚠ Avertissement

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

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

- Les armoires de conservation sont conçues uniquement pour un usage à l'intérieur.
- L'emplacement DOIT être plat, stable et capable de supporter le poids de l'équipement.
- L'emplacement DOIT être libre de tout matériau combustible.
- L'équipement DOIT être horizontal de l'avant vers l'arrière et d'un côté à l'autre.
- Placer l'équipement de sorte qu'il ne puisse pas basculer ni glisser.
- La température ambiante recommandée est de 5 à 30 °C (41 à 86 °F).

Poids de l'équipement

Modèles	Poids
(X)MHG22SAT1W/2W	50lbs (23kg)
(X)MHS22SAT1W	50lbs (23kg)
(X)MHG23SAT1W/2W	120lbs (54kg)
(X)MHL24SSL1T	120lbs (54kg)
(X)MHG32SAT1W/2W	62lbs (28kg)
(X)MHA32SSL1W/2W	75lbs (34kg)
(X)MHD32SST1T/2T	87lbs (39kg)
(X)MHG42SAT1W/2W	77lbs (35kg)
(X)MHD42SSL1T	168lbs (76kg)
(X)MHD82SST1T	236lbs (107kg)

Critères de dégagement

⚠ DANGER

Les critères de dégagement 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/électrocution. Tous les dégagements minimum doivent être respectés. Éviter d'obstruer les événements ou les ouvertures.

Modèles	Largeur	Profondeur	Hauteur
(X)MHD42SSL1T	16.2" (41.1cm)	22.5" (57.2cm)	23.8" (60.5cm)
(X)MHD82SST1T	20.8" (52.8cm)	22.5" (57.2cm)	32.0" (81.3cm)

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 les codes locaux et nationaux applicables. Consulter la plaque signalétique pour connaître la tension appropriée. Il incombe à l'utilisateur final de fournir des moyens de couper l'alimentation afin de satisfaire à l'autorité compétente.

Côtés/Arrière
25 mm (1,0 po)

Dimensions

Modèles	Largeur	Profondeur	Hauteur
(X) MHG22SAT1W/2W	20.5" (52.1cm)	13.0" (33.0cm)	11.5" (29.2cm)
(X)MHS22SAT1W	20.5" (52.1cm)	13.0" (33.0cm)	12.8" (32.5cm)
(X) MHG23SAT1W/2W	33.5" (85.1cm)	13.0" (33.0cm)	11.5" (29.2cm)
(X)MHL24SSL1T	38.0" (96.5cm)	13.0" (33.0cm)	13.5" (34.3cm)
(X) MHG32SAT1W/2W	20.5" (52.1cm)	13.0" (33.0cm)	16.4" (41.7cm)
(X) MHA32SSL1W/2W	16.1" (40.9cm)	14.4" (36.6cm)	20.4" (51.8cm)
(X)MHD32SST1T/2T	20.8" (52.8cm)	22.5" (57.2cm)	12.8" (32.5cm)
(X) MHG42SAT1W/2W	20.5" (52.1cm)	13.0" (33.0cm)	21.3" (54.1cm)

TENSION

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

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

**TABLEAU DES TENSIONS NOMINALES, DES CYCLES,
DES PHASES, DE LA PUISSANCE, DU COURANT ET DU
CORDON D'ALIMENTATION**

L'équipement muni d'une fiche est fourni avec un cordon d'environ 1,8 m (6 pi).

Modèle	Tension, cycle, phase	Watts	Ampères	Fiche
MHG22SAT1W/2W	120 V, 60 Hz, mono	1920	16,0	5-20P
MHS22SAT1W	120V, 60Hz, mono	1330	11.1	5-15P
(X)MHS22SAT1W	200-240V, 50/60Hz,mono	900-1445	4.5-5.5	CEE 7/7
MHG23SAT1W/2W	208-230V, 60Hz, mono	1997-2530	9.6-11.0	6-20P
MHG32SAT1W/2W	208-230V, 60Hz, mono	1840	8.0	6-20P
MHL24SSL1T	120V, 60Hz, mono	1600	13.3	5-20P
MHA32SSL1W/2W	120V, 60Hz, mono	1200	10	5-15P
MHD32SST1T/2T	208-240V, 60Hz, mono	1990	8.3	6-20P
MHG42SAT1W/2W	208-230V, 60Hz, mono	3680	16.0	6-20P
MHD42SSL1T	208-240V, 60Hz, mono	2644	11.1	6-20P
MHD82SST1T	208-240V, 60H, 1Ph	3624	15.1	6-20P

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.
- Déballez 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.

Chapitre 3

Mode d'emploi

⚠ DANGER

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

⚠ DANGER

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

Ne pas mettre de contenants thermoscellés ou de sacs de plastique dans l'armoire de conservation. 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 d'armoire de conservation peuvent devenir chauds 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

ÉVITER de recouvrir les grilles ou toute autre pièce de l'armoire de conservation avec une feuille de métal.

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 les aliments.

Interrupteur d'alimentation électrique

L'interrupteur d'alimentation se trouve à l'avant de l'armoire. Basculer l'interrupteur d'alimentation pour mettre l'appareil hors/sous tension.



Interrupteur d'alimentation à l'avant

Interface utilisateur

MOT DE PASSE

- Un utilisateur peut accéder à tous les écrans nécessaires au fonctionnement quotidien sans mot de passe.
- Le mot de passe par défaut du gérant est 2580.

ÉCRANS « PRESS & GO »

Lorsque l'appareil est allumé, le préchauffage de la zone commence. L'écran « Press & Go » s'affiche. L'armoire de conservation dispose d'un menu par défaut et d'une fonction d'attribution de zone. L'armoire de conservation chauffe jusqu'à la température prédéfinie par défaut. Continuer à suivre les instructions de ce manuel pour personnaliser les éléments du menu au moyen de l'écran tactile ou visiter <https://www.welbiltdigital.com> pour accéder à l'application en ligne MenuConnect.

	Pre-heating	Pre-heating

Écran « Press & Go » - Préchauffage

L'appareil émet un bip indiquant que toutes les zones de conservation sont préchauffées et prêtes à l'emploi.

	Folded Eggs	Scrambled Eggs
	Grilled Chicken	Bacon
	Biscuits	
	Biscuits	
	Mini Rolls	

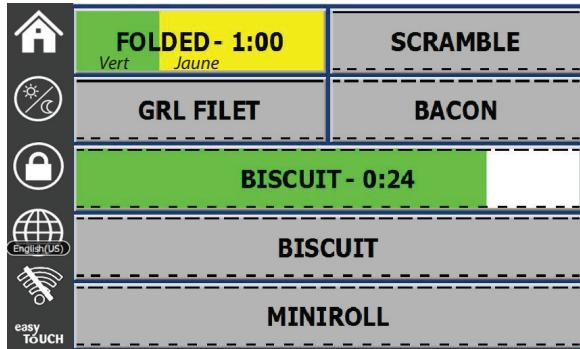
Écran « Press & Go »

À mesure que des plateaux d'aliments sont placés dans l'armoire et que les minuteries correspondantes sont actionnées sur l'écran tactile, ils sont mis en surbrillance verte et les minuteries se mettent en marche.

	FOLDED - 2:54	SCRAMBLE
	GRL FILET	BACON
	BISCUIT - 0:26	
	BISCUIT	
	MINIROLL	

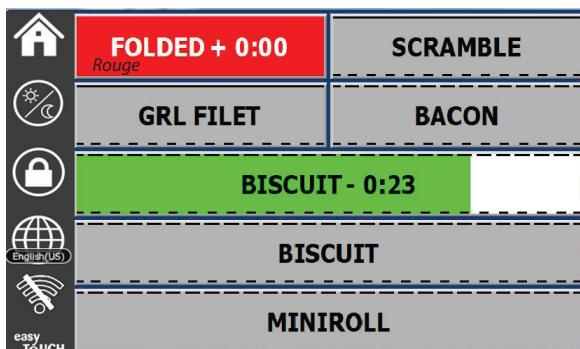
Écran « Press & Go » avec minuteries actives

La partie verte de la minuterie du plateau représente le temps restant. Chaque élément de menu dispose d'une durée d'avertissement programmée. Lorsque le temps d'avertissement est atteint, le temps écoulé est indiqué en jaune et l'alarme émet un bip.



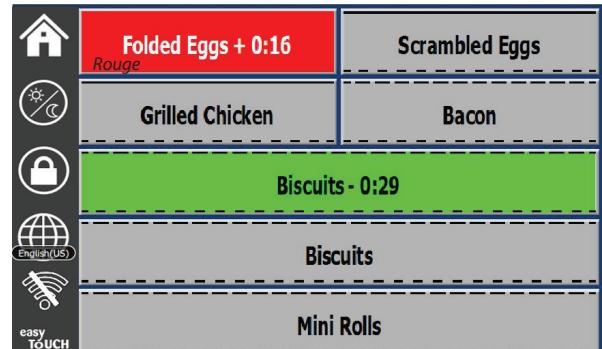
La zone supérieure gauche atteint l'heure d'avertissement

Chaque élément de menu dispose d'une durée de conservation programmée. Lorsque le temps est écoulé, la minuterie du plateau correspondant devient rouge et l'alarme retentit.



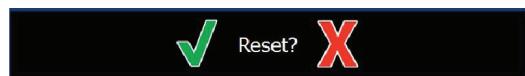
Zone supérieure gauche (n° 9) - Temps de conservation expiré

L'alarme émet un bip pendant 10 secondes. La minuterie affiche la durée pendant laquelle le produit est maintenu au-delà du temps de conservation programmé. Le plateau et la nourriture doivent être enlevés. Réinitialiser la minuterie du plateau expiré en la sélectionnant.



Dépassement du temps de conservation de la zone supérieure gauche

Si nécessaire, sélectionner une minuterie de plateau pour la réinitialiser avant que la durée de conservation ne soit écoulée. La question « Reset? » (Réinitialiser?) s'affiche. Sélectionner le crochet vert pour effectuer la réinitialisation. Sélectionner le X rouge pour continuer.



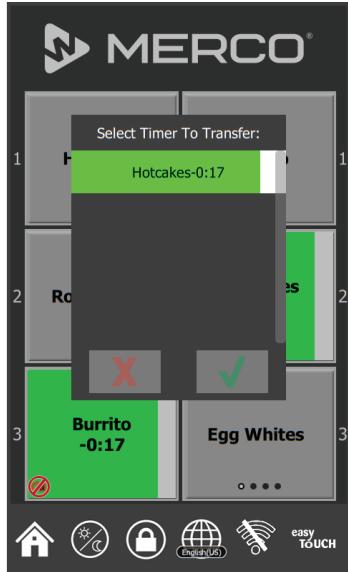
Fenêtre de réinitialisation

Si l'armoire est munie du suivi de plateau en option, lorsque des plateaux sont retirés et retournés à la même armoire ou à des armoires de conservation communicantes, ils seront détectés. Leur minuterie continue de fonctionner, qu'ils soient sur le comptoir ou qu'ils se déplacent entre les armoires de conservation chauffantes.

SUIVI DE PLATEAU

Tenir enfoncée la touche de transfert (manuel)

Pour manuellement transférer un aliment à un emplacement de conservation vide, tenir la touche de l'emplacement enfoncée pendant ~2 secondes. L'écran contextuel suivant s'affiche (si le transfert n'est pas effectué en quelques secondes, l'écran revient aux minuteries et emplacements précédents). Toutes minuteries actives disponibles pour l'emplacement vide choisi apparaissent dans la liste contextuelle.

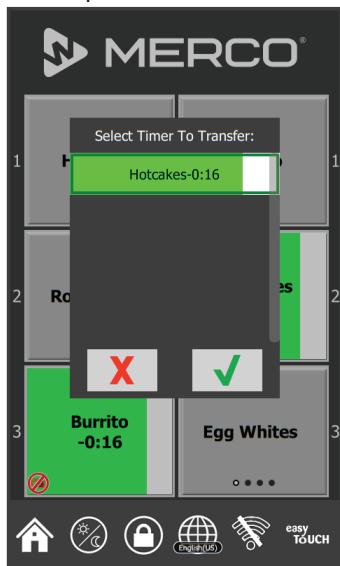


L'icône dans le coin inférieur gauche est affichée si une minuterie est démarrée manuellement sur une armoire munie de la Technologie de suivi de plateau (TTT, Tray Tracing Technology). Si un plateau TTT est inséré, cette icône n'est pas affichée.

Transfert avec Technologie de suivi de plateau (TTT) (automatique, transfert de plateaux en plastique TTT spéciaux) – suivi de plateau

Les plateaux de conservation en plastique avec TTT intégrée lancent automatiquement la minuterie lorsqu'ils sont insérés dans une position d'aliments correspondante. Si le plateau est retiré et déplacé à une position d'aliments vide correspondante, la minuterie est automatiquement transférée. Si le plateau est retiré et déplacé à une position d'aliments non correspondante, le message « Product Mismatch » (Non-concordance de produit) clignote et un signal sonore d'erreur est émis.

Choisir la minuterie active pour l'aliment à déplacer à l'emplacement vide et appuyer sur la touche du CROCHET vert. La minuterie active est désormais à la nouvelle position. Cette fonction est utile pour toujours retirer d'une certaine position et charger en commençant par le haut. Par exemple, si la procédure est toujours de retirer de la position la plus basse, lorsque cette position est vide, réinitialiser la minuterie et tenir enfoncée la touche de l'emplacement ~2 secondes, puis déplacer la minuterie verte suivante à la position la plus basse. Remplir la position supérieure et lancer une nouvelle minuterie.



SPÉCIFICATIONS DU PLATEAU

Utiliser d'abord pour les aliments identiques

Lorsque deux aliments identiques sont actifs, celui qui a le moins de temps restant est surligné en vert, les autres en gris foncé. Il n'y a aucun changement dans le compte à rebours ou le comportement de la minuterie. Lorsque le premier élément est annulé ou réinitialisé, le suivant dans la séquence devient vert.



Utiliser le plateau surligné en premier

Exigences de couvercle

- Aucune ligne au-dessus du nom du produit signifie qu'il n'y a pas de couvercle.

FOLDED

- Une ligne pointillée au-dessus du nom du produit représente un couvercle ventillé.

BACON

- Une ligne pleine au-dessus du produit représente un couvercle plein.

SCRAMBLE

Exigences relatives au double fond

- L'absence de ligne sous le nom du produit signifie qu'il n'y a pas de faux fond ou qu'il n'y a pas de dessous de plat.

FOLDED

- Une ligne pointillée sous le nom du produit signifie d'utiliser un double-fond ou dessous de plat.

BACON

Un groupe dans le menu

Un produit dans le menu fait partie d'un groupe s'il y a des points en dessous ou des flèches de chaque côté. Sélectionner l'élément de menu avec les points et les autres éléments du groupe s'afficheront et peuvent être sélectionnés. Glisser un produit avec des pointes de flèches pour choisir un autre article dans le groupe.



Icônes de l'écran « Press & Go »

Il y a six icônes sur l'écran « Press & Go » :

- Accueil
- Segment de la journée
- Verrouiller
- Langue
- Wi-Fi
- Logo Easy Touch



Les cinq icônes de l'écran « Press & Go »

Sélectionner l'icône d'accueil pour afficher l'écran d'accueil.



Icône Accueil

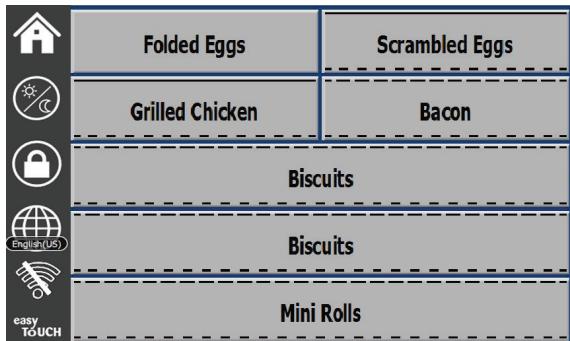


Écran d'accueil

Dans le menu d'accueil, sélectionner l'icône « Press & Go » pour revenir à l'écran « Press and Go ».

**Press
&Go**

Icône « Press & Go »



Écran « Press & Go »

Toucher l'icône de « segment de la journée » pour choisir un autre menu. Les options de menu s'affichent.

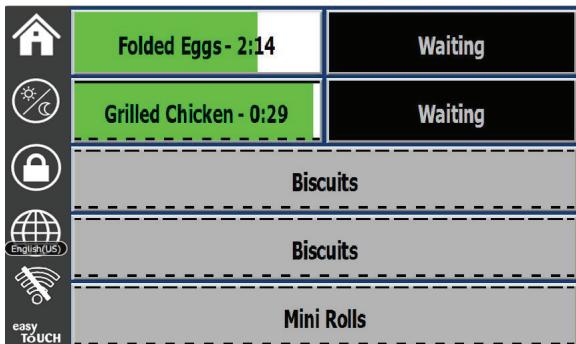


Icône de Segment de la journée



Fenêtre du menu

Les minuteries actives sont reportées dans le nouveau menu. Une fois l'élément réinitialisé, le nouveau produit apparaîtra. « Waiting » (En attente) s'affiche lorsque le menu change et que la température de la zone change, mais il y a toujours une minuterie active dans la zone à l'ancienne température. La tablette est en attente de préchauffage à la nouvelle température jusqu'à ce que toutes les minuteries actives à l'ancienne température soient effacées.

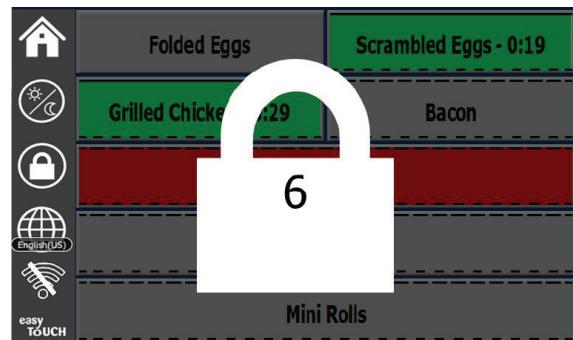


Nouveau menu avec les minuteries actives du dernier menu en surbrillance

L'icône de verrouillage sur l'écran « Press & Go » désactive l'écran tactile pendant 10 secondes. L'icône de verrouillage doit être maintenue enfoncée pendant 1 seconde pour désactiver l'écran. Au centre du graphique de verrouillage, les 10 secondes sont comptées à rebours. Dix secondes d'écran désactivé permettent de nettoyer l'écran tactile.



Icône de verrouillage



Écran « Press & Go » verrouillé pour le nettoyage de l'écran

L'icône Wi-Fi indique l'état du Wi-Fi et du réseau local de la machine et des autres appareils de la cuisine.



Icône Wi-Fi

Une ligne à travers l'icône indique que l'appareil n'est pas connecté au Wi-Fi.

Le chiffre 1 signifie que l'appareil est connecté au Wi-Fi et au réseau local et qu'il est le seul appareil Merco connecté à ce réseau.

Les chiffres supérieurs à 1 indiquent le nombre d'unités qui sont connectées au Wi-Fi et au réseau local.

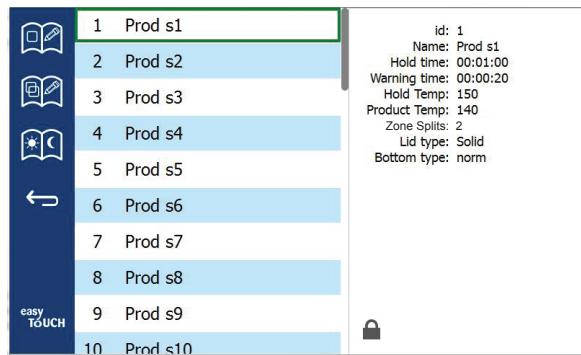
ÉCRANS DU MENU

À partir de l'écran d'accueil, sélectionner l'icône de menu vous amène à l'écran de menu. L'écran du menu affiche la liste des produits enregistrés dans l'unité de maintien à chaud. 100 produits peuvent être enregistrés.

Pour effectuer des modifications sur les trois pages du menu, un code d'accès doit être saisi. Sélectionner le cadenas dans le coin inférieur gauche de l'écran. Saisir un code d'accès sur le pavé numérique de la fenêtre. Si le code d'accès est accepté, l'icône du cadenas devient un cadenas ouvert. Pour revenir à l'écran d'accueil, sélectionner la flèche arrière.

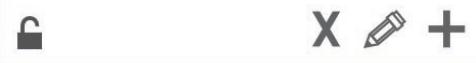


Icone de menu



Écran du menu

Si les pages sont déverrouillées, les icônes de suppression, de modification et d'ajout s'affichent à l'écran du menu.



Icônes Déverrouiller, Supprimer, Modifier et Ajouter

Sélectionner le produit non désiré, puis l'icône de suppression « X ». Une fenêtre de confirmation s'affichera. Sélectionner le crochet vert pour supprimer le produit. Sélectionner le X rouge pour revenir à l'écran de menu.

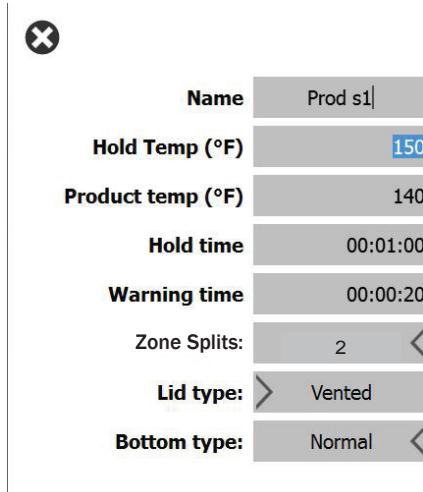


Fenêtre de confirmation de suppression de produit

Lorsqu'un produit est modifié ou ajouté, les spécifications requises incluent :

- Name (Nom) :
- Hold Temp. (Température de conservation) : température de conservation du plateau ± 3 °C (5 °F)
- Product Temp. (Température du produit) : référence seulement, non mesurée
- Hold time (Durée de conservation) : durée maximale de conservation permise de l'aliment
- Warning time (Temps d'avertissement) : l'alarme retentit lorsque le plateau atteint cette durée *restante*. Le temps écoulé sur la barre de minuterie passe du blanc au jaune
- Zone Splits (Divisions de zone) : 2 représente un bac pleine grandeur (zone complète), 1 représente un bac 1/3 (demi-zone)
- Lid type (Type de couvercle) : Aucun, Solide ou Ventilé
- Bottom type (Type de fond) : Normal ou Faux

Enregistrer la modification ou l'ajout d'un produit en sélectionnant le crochet. Sélectionner X pour annuler les modifications et revenir à la liste des produits.



Écran d'ajout ou de modification de produit

Sur l'écran du menu se trouvent des icônes de navigation.

- La première icône vous ramène à l'écran de liste des produits.
- La seconde vous amène à l'écran de liste de groupe.
- La troisième vous amène à l'écran de modification du segment de la journée.
- Pour revenir à l'écran d'accueil, sélectionner la flèche arrière.



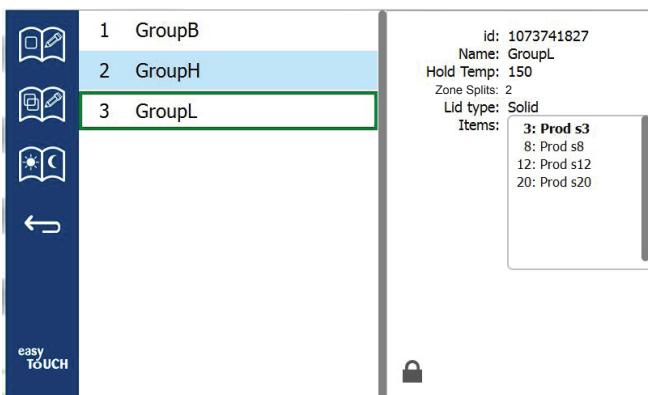
Icônes de navigation : Menu, Groupe, Segment de la journée, Accueil

Des groupes de produits peuvent être définis. Les aliments doivent avoir le même type de couvercle, le même fractionnement de zone et la même température de maintien. Le temps de maintien, le temps d'avertissement et la température de l'aliment peuvent varier au sein d'un groupe.

Depuis l'écran du menu, sélectionner l'icône de groupe. La page de groupe affiche la liste des groupes programmés. Pour le groupe en surbrillance, l'ID du groupe, le nom du groupe, la température de maintien, le fractionnement de zone, le type de couvercle et les aliments inclus dans le groupe sont affichés.

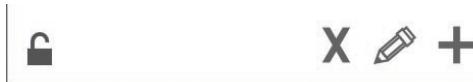


Icône de groupe



Écran de Groupe

Si la page de groupe est déverrouillée, les icônes de suppression, de modification et d'ajout s'affichent à l'écran de groupe.



Icônes Déverrouiller, Supprimer, Modifier et Ajouter

Sélectionner le groupe non désiré, puis l'icône de suppression « X ». Une fenêtre de confirmation s'affichera.

Sélectionner le crochet vert pour supprimer le groupe.

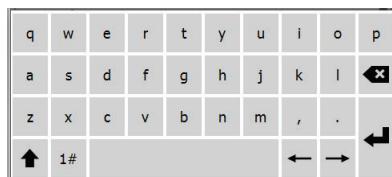
Sélectionner le X rouge pour revenir à l'écran de groupe.



Fenêtre de confirmation de suppression de groupe

Sélectionner le groupe à modifier et l'icône de modification, un crayon. Dans la fenêtre contextuelle, le groupe apparaîtra. Le nom du groupe peut être modifié et des aliments ajoutés ou supprimés.

Cliquer à l'intérieur de la boîte de nom et un clavier apparaît. Lorsque le nom du groupe est modifié, sélectionner la touche retour (en bas à droite).

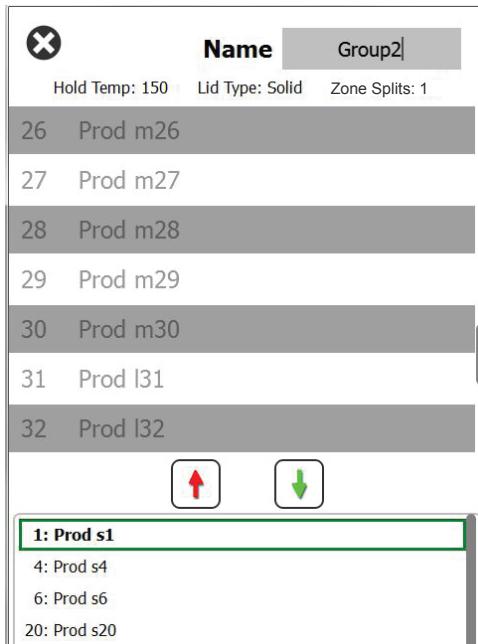


Clavier contextuel

Sous le nom se trouvent les spécifications du groupe. Seuls les aliments qui correspondent seront mis en surbrillance et pourront être ajoutés.

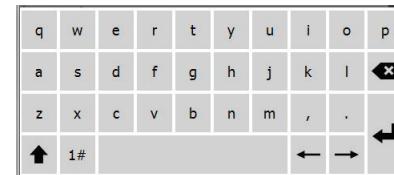
- Sélectionner un nouvel aliment pour le groupe et la flèche verte pour l'ajouter.
- Sélectionner un aliment existant dans le groupe et la flèche rouge pour le supprimer.
- Pour sélectionner l'aliment par défaut du groupe (aliment à afficher lorsque le segment de la journée est sélectionné), tenir le doigt sur cet aliment pendant trois secondes.
- Lorsque l'appareil est en mode « Press & Go », les noms peuvent défiler de gauche à droite dans la même séquence que dans le groupe de haut en bas. Supprimer des aliments et en ajouter d'autres pour créer la séquence désirée.

Lorsque les modifications sont terminées, retourner à l'écran de groupe en sélectionnant le X dans le coin supérieur gauche.



Pour ajouter un groupe, sélectionner l'icône d'ajout de page de groupe, +. Une fenêtre contextuelle apparaît. Cliquer à l'intérieur de la boîte de nom et utiliser le clavier pour saisir le nom du groupe. Sélectionner la touche Retour (en bas à droite) et le clavier se fermera.

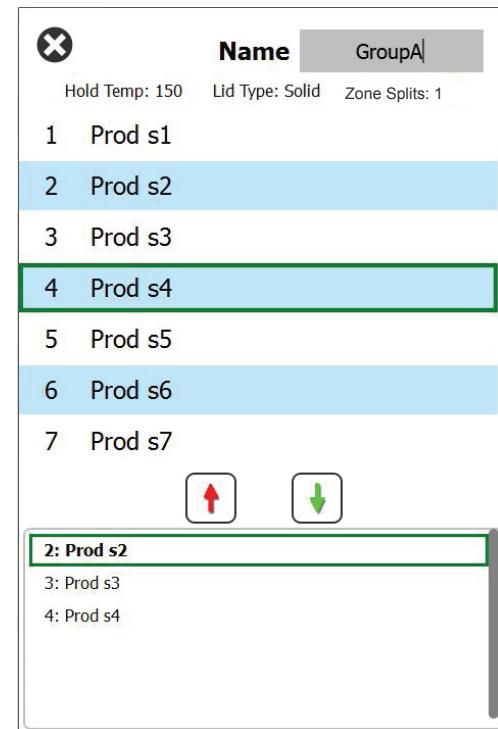
REMARQUE : Nommer les groupes de façon à ce qu'ils soient reconnaissables en tant que groupes, en commençant peut-être par G ou Groupe. Lors de la modification des segments de la journée pour ajouter le groupe, le nom est tout ce qui est affiché dans la liste déroulante. S'il ne se distingue pas en tant que groupe, il apparaît comme un simple aliment.



Clavier contextuel

Sélectionner un produit pour le groupe et la flèche verte pour l'ajouter. Ce premier produit détermine les spécifications du groupe, énumérées sous le nom du groupe. Les aliments qui n'ont pas les bonnes spécifications et qui ne sont pas disponibles pour être ajoutés au groupe seront grisés. Continuer à ajouter des aliments au groupe. Pour supprimer un aliment, le sélectionner ainsi que la flèche rouge.

Lorsque le groupe est terminé, l'enregistrer et retourner à l'écran de groupe en sélectionnant le X dans le coin supérieur gauche.

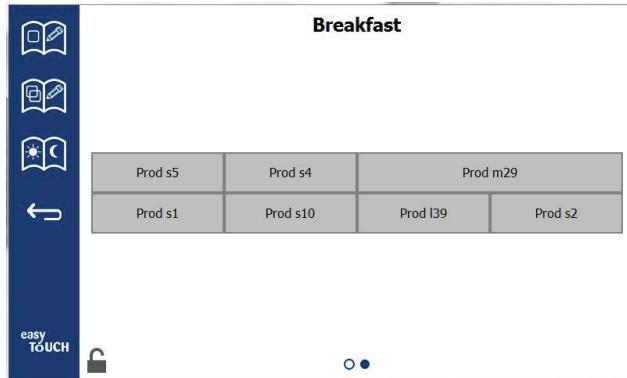


Sur l'écran du menu se trouvent des icônes de navigation. À côté de la flèche arrière se trouve l'icône de modification du segment de la journée.



Icone de modification du segment de la journée

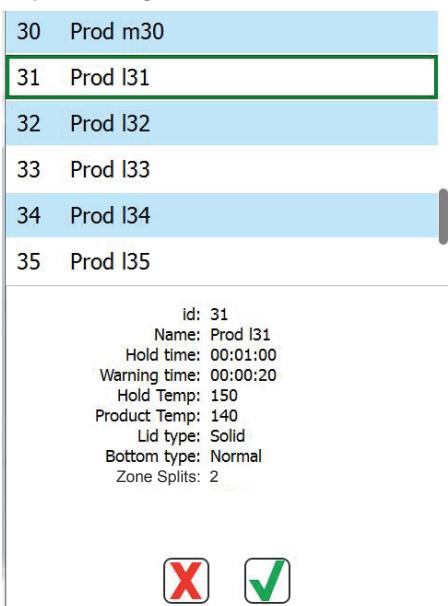
Sélectionner l'icône de modification du segment de la journée et les produits du déjeuner apparaissent en premier. Glisser l'écran pour vous déplacer entre le déjeuner et le dîner/souper.



Aliments du déjeuner

Pour supprimer un aliment d'une zone, tenir le doigt sur l'aliment pendant trois secondes. Une fenêtre contextuelle confirme la demande de suppression.

Sélectionner une zone de maintien à chaud pour ajouter un produit ou modifier le produit. Dans la fenêtre contextuelle, sélectionner le produit à ajouter à la zone. Les groupes peuvent également être ajoutés. Le fractionnement de zone et les températures des zones éliminent certains aliments. Les aliments non disponibles seront grisés. Sélectionner le crochet vert pour enregistrer et revenir.



Sélection d'un produit pour le petit déjeuner Zone 3

ÉCRAN USB

À partir de l'écran d'accueil, sélectionner l'icône de menu vous amène à l'écran USB. Il faut entrer un mot de passe pour télécharger un nouveau fichier de menu.



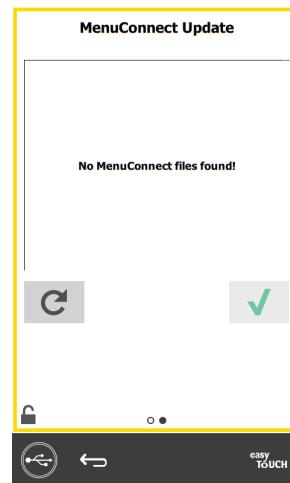
Icone USB

MenuConnect Update

No MenuConnect files found!



Une fois le mot de passe entré, un cadre jaune entoure l'écran et l'icône du cadenas montre un cadenas ouvert. Une clé USB contenant le bon type de fichier de menu (.VHC) doit être insérée dans le port USB externe afin que cette procédure puisse fonctionner correctement.



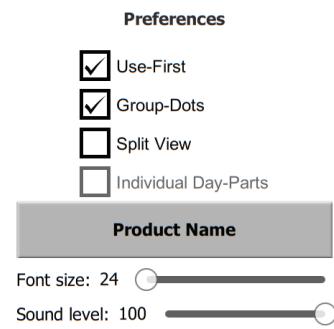
ÉCRANS DES PARAMÈTRES

À partir de l'écran d'accueil, sélectionner l'icône Paramètres amène l'écran des « Preferences » (Préférences). C'est le premier de onze écrans de paramètres. Il y a onze points pleins en bas des écrans de service, le point vide représente la page actuelle. Toucher les points pour afficher un menu. Sélectionner pour naviguer vers un écran particulier depuis le menu. Ou naviguer entre les écrans en déplaçant l'écran vers la droite ou la gauche.

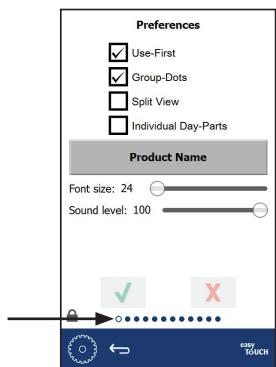


ICÔNES DES PARAMÈTRES

ÉCRAN DES PRÉFÉRENCES

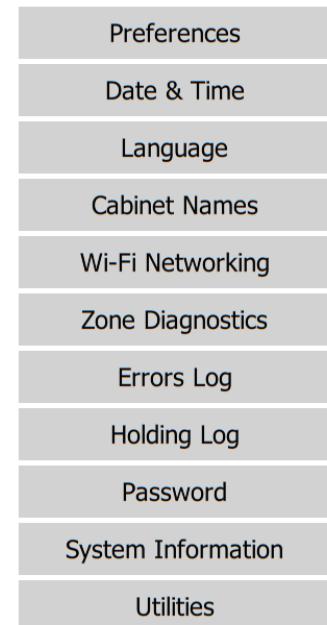


ÉCRAN DES PRÉFÉRENCES AVEC LA RANGÉE DE CERCLES

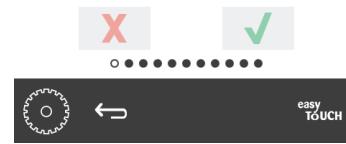


ÉCRAN DES PRÉFÉRENCES AVEC LA RANGÉE DE CERCLES

- Sélectionner le crochet vert pour mettre en œuvre les modifications, la croix rouge pour les supprimer.
- Use First (Utiliser en premier) – Lorsque cette case est cochée, le premier plateau de produit courant est surligné en vert, le deuxième plateau est gris jusqu'à ce que le premier plateau soit parti ou que le temps soit écoulé. Si rien n'est coché, les deux plateaux de l'aliment commun sont en vert.
- Group Dots (Points de groupe) – Lorsque coché, le nombre de points indique le nombre d'aliments dans ce groupe. Le cercle vide indique la position de l'aliment actuel. Sélectionner différents aliments en faisant glisser l'écran vers la droite ou vers la gauche.
- Split View (Vue divisée) – Lorsque coché, affiche les deux éléments lorsqu'un groupe n'a que deux éléments, l'affichage est divisé en deux. Il n'est pas nécessaire de glisser entre les deux éléments. L'espace à l'écran pour sélectionner l'élément a été réduit de moitié, veiller à bien choisir l'élément désiré. Si cette case n'est pas cochée, le groupe de deux éléments s'affiche comme les autres groupes.
- La taille de la police peut être ajustée entre 24 et 48.
- Le volume peut être réglé entre 10-100.



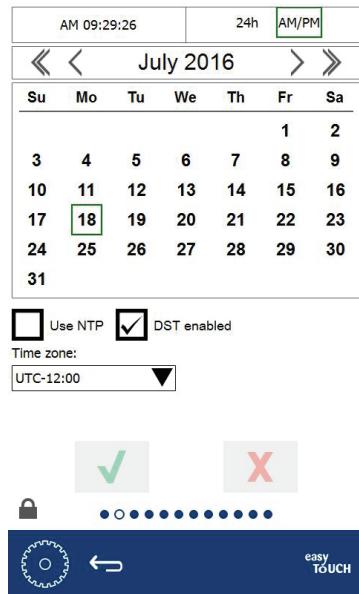
Menu des écrans de préférences



ÉCRAN DES PRÉFÉRENCES

ÉCRAN DATE ET HEURE

Pour effectuer des modifications sur cet écran, un code d'accès doit être saisi. Sélectionner le cadenas dans le coin inférieur gauche de l'écran. Saisir un code d'accès sur le pavé numérique de la fenêtre. Si le code d'accès est accepté, il y a une bordure jaune autour de l'écran.



Écran Date et heure

- Si la case NTP est cochée et que l'appareil est connecté à Internet par le biais du Wi-Fi local, la date et l'heure sont automatiquement réglées. S'assurer de régler l'heure UTC sur le réglage approprié (c.-à-d. l'heure de l'Est est UTC -5:00, l'heure centrale est UTC -6:00). Si l'appareil n'est pas connecté à Internet ou si la case NTP n'est pas cochée, l'heure et la date devront être réglées manuellement.
- En haut à droite de l'écran, faire le choix entre l'affichage de l'heure 24 heures/militaire et l'affichage de l'heure AM/PM civile.
- Sélectionner le mois et l'année à l'aide des flèches et la date à l'aide du calendrier.
- Si la case « DST enabled » (DST est cochée), l'heure de l'horloge est avancée d'une heure. Si la case est cochée puis décochée, l'heure de l'horloge recule d'une heure. Cette fonction permet de cocher la case le premier jour de l'heure d'été et de décocher la case le jour suivant la fin de l'heure d'été.
- Time Zone (Fuseau horaire) – Utiliser le menu déroulant pour sélectionner le fuseau horaire dans lequel l'équipement est utilisé. Ceci n'a un effet sur le réglage de la date et de l'heure que si la case « Use NTP » (Utiliser NTP) est cochée.

ÉCRAN DE LA LANGUE



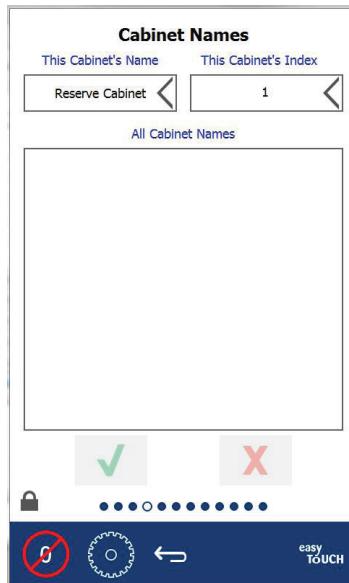
Écran de la langue

Les langues disponibles pour le choix sont affichées. Les éléments de menu créés par le magasin ou la société ne changeront pas dans la nouvelle langue. Seuls les en-têtes et les descriptions changent dans la nouvelle langue (c.-à-d. les titres des pages de service, les noms des mois civils, les paramètres des aliments et les titres des pages de menu).

ÉCRAN DU NOM DES ARMOIRES (UTILISÉ SEULEMENT DANS LES RESTAURANTS EMPLOYANT PLUSIEURS ARMOIRES ET LE SUIVI DES PLATEAUX EN OPTION)

Pour effectuer des modifications sur cet écran, un code d'accès doit être saisi. Sélectionner le cadenas dans le coin inférieur gauche de l'écran. Saisir un code d'accès sur le pavé numérique de la fenêtre. Si le code d'accès est accepté, il y a une bordure jaune autour de l'écran.

Les choix pour le nom du cabinet sont : Reserve Cabinet (Armoire de réserve) et Point-of-Use Cabinet (Armoire de point d'utilisation). Cabinet Index (Index de l'armoire) est un choix de chiffres de un à dix. Faites défiler vers la gauche ou la droite pour faire des sélections.

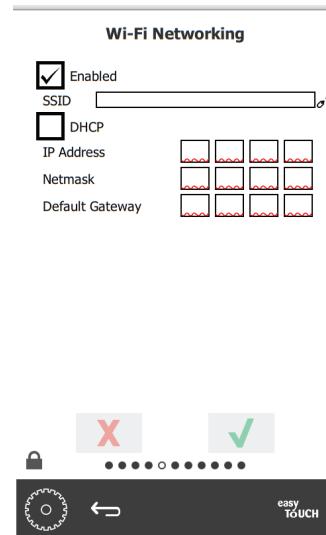


Écran des noms d'armoire

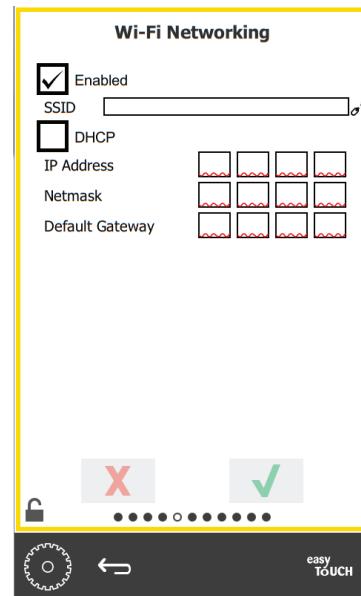
Toutes les armoires qui sont connectées au Wi-Fi local et qui communiquent aux autres armoires seront énumérées dans la boîte. S'il n'y a pas d'autres armoires sur le réseau local et que cette armoire est connectée au Wi-Fi, seule cette armoire figure dans la liste.

ÉCRANS DE RÉSEAU

Pour effectuer des modifications sur cet écran, un code d'accès doit être saisi. Sélectionner le cadenas dans le coin inférieur gauche de l'écran. Saisir un code d'accès sur le pavé numérique de la fenêtre.

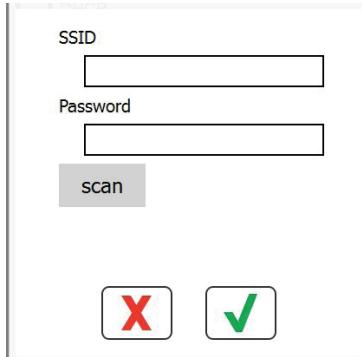


Si le code d'accès est accepté, il y a une bordure jaune autour de l'écran.



Écran de réseau Wi-Fi

Pour connecter l'armoire de conservation au Wi-Fi local, cocher la case « Enable » (Activer) et la case DHCP, puis toucher la case juste à droite de SSID. Cela ouvre une nouvelle fenêtre qui vous permet de saisir le nom et le mot de passe du réseau Wi-Fi auquel connecter l'armoire de conservation. Voir la saisie d'écran ci-dessous.



Fenêtre contextuelle de Wi-Fi pour le balayage

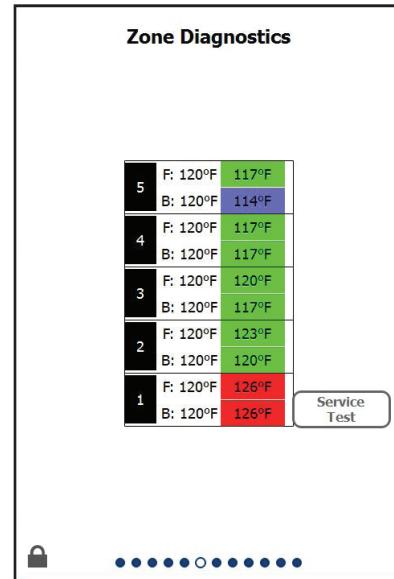
Appuyer sur la touche « Scan » (Balayage) affiche une liste de tous les SSID Wi-Fi ainsi que l'intensité de leur signal, que l'armoire détecte. Toucher la case SSID fait apparaître un clavier alphanumérique avec lequel saisir le SSID du réseau Wi-Fi auquel se connecter. Appuyer sur le bouton de retour pour revenir à la Fenêtre contextuelle de Wi-Fi pour le balayage. Appuyer sur la case « Password » (Mot de passe) pour saisir le mot de passe réseau (des caractères spéciaux se trouvent sur le clavier 1#). Une fois au clavier 1#, d'autres caractères spéciaux peuvent être trouvés en appuyant sur la flèche vers le haut.

Une fois la saisie du SSID et du mot de passe terminée, appuyer sur le crochet vert pour enregistrer vos entrées. Toucher le crochet vert pour vous connecter au réseau Wi-Fi. Une fois l'appareil connecté, les champs « IP Address » (Adresse IP), « Netmask » (Masque de réseau) et « Default Gateway » (Passerelle par défaut) seront remplis, si ces champs ne sont pas remplis, l'armoire de conservation n'est pas connectée au réseau Wi-Fi.

ÉCRANS DE DIAGNOSTICS DE ZONE

Les températures de l'armoire de conservation peuvent être surveillées sur cet écran, aucun mot de passe n'est nécessaire pour observer les températures actuelles de l'élément chauffant.

Pour effectuer des tests de service sur cet écran, un mot de passe de service doit être saisi. Sélectionner le cadenas dans le coin inférieur gauche de l'écran. Saisir un code d'accès de service sur le clavier numérique de la fenêtre. Si le code d'accès est accepté, il y a une bordure jaune autour de l'écran.



Écran de diagnostics de zone

L'écran de diagnostic de zone affiche la température réglée et la température unitaire actuelle pour chaque élément chauffant. La température actuelle est surlignée en vert si ± 3 °C (5 °F) de la température réglée. Les températures actuelles sont surlignées en rouge si elles sont supérieures à la température de consigne et en bleu si elles sont inférieures à la température de consigne.

1. Tester la machine en modifiant les températures de consigne. L'écran affiche une bordure rouge pendant le test.
 - Sélectionner Test de service pour modifier les températures de consigne à des températures d'essai déterminées en usine.

OU

- Toucher une zone de température définie, surlignée en blanc. Sur le clavier numérique affiché, saisir la température désirée, puis toucher le crochet vert.

Remarque : Si une température de 182 °C (360 °F) ou plus est entrée, l'élément chauffant se met sous tension en permanence. Saisir une température de -17 °C (0 °F) met l'élément chauffant hors tension. La température de consigne des deux éléments chauffants de la zone est réglée sur la même température.

2. Sélectionner « Annuler le test » lorsque l'opération est terminée, la bordure de l'écran passe au jaune.

ÉCRAN DU JOURNAL DES ERREURS

Cet écran ne nécessite pas de code d'accès.

Errors Log		
Date/Time	ID	Error name
2016/07/18 11:37:30	4.0.0.0	Secondary UI communication loss.
2016/07/18 11:18:45	4.0.0.0	Secondary UI communication loss.
2016/07/18 11:15:11	4.0.0.0	Secondary UI communication loss.
2016/06/10 13:32:00	4.0.0.0	Secondary UI communication loss.
2016/06/10 13:29:15	4.0.0.0	Secondary UI communication loss.
2016/06/10 13:27:52	4.0.0.0	Secondary UI communication loss.
2016/06/10 13:17:25	4.0.0.0	Secondary UI communication loss.

Number of records: 7
First record: Last record:
Refresh Clear All

Écran du journal des erreurs

Le bouton « Clear all » (Effacer tout) supprime toutes les entrées de l'écran du journal des erreurs.

Appuyer sur le bouton « Refresh » (Actualiser) pour mettre à jour la liste des erreurs. En quittant cette page et en revenant en arrière, la liste du journal des erreurs est également actualisée avec toutes les nouvelles erreurs. Au besoin, cette information peut être exportée.

ÉCRAN DU JOURNAL DE MAINTIEN

Cet écran ne nécessite pas de code d'accès.

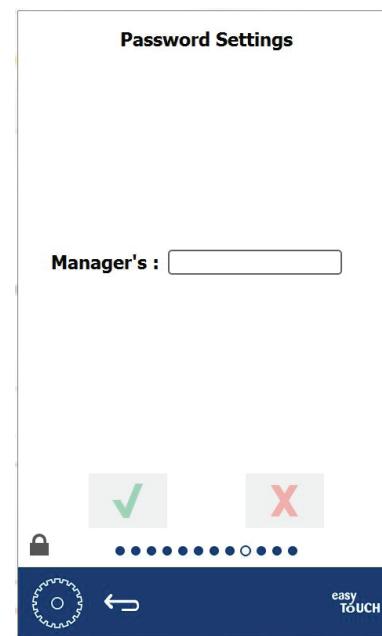
Holding Log					
Product Name	Shelf Number	Start Time	Discarded	Holding Duration	
Hotcakes	1	01/23 18:24	No	00:00	
Hotcakes	2	01/23 18:19	No	00:04	
Burrito	3	01/23 18:19	No	00:04	
Burrito	3	01/23 17:53	Yes	00:25	
Hotcakes	1	01/23 17:53	Yes	00:25	
Burrito	3	01/23 18:00	—	—	
Burrito	3	01/23 17:53	No	00:07	
Hotcakes	1	01/23 17:53	No	00:07	
Round Eggs	2	01/23 13:21	No	00:00	

Number of records: 9
Refresh

Écran du journal des erreurs

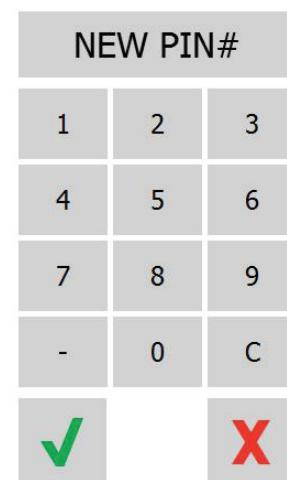
Cette page affiche le nom de l'aliment, l'heure de début, la durée de conservation et si les minuteries ont expiré selon chaque emplacement. Au besoin, cette information peut être exportée.

ÉCRAN DE RÉGLAGE DU MOT DE PASSE



Écran de réglage du mot de passe

Il y a un code d'accès par défaut pour le gérant défini en usine. Il peut être modifié sur l'écran de service de mot de passe. Sélectionner la boîte à côté de « Manager's » (Gérant:) et un nouveau clavier numérique apparaît. Saisir le nouveau code d'accès du gérant et appuyer sur le crochet vert pour confirmer.



Clavier numérique du nouveau NIP

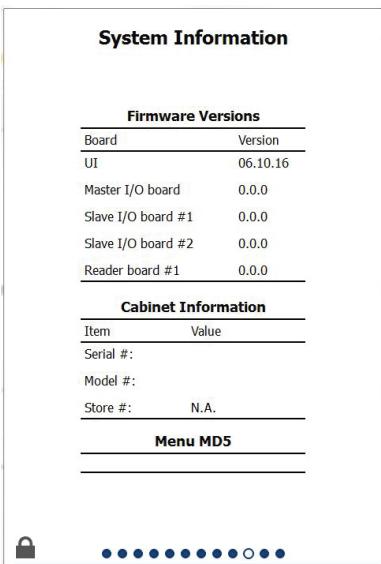
Pour réinitialiser le code d'accès à sa valeur par défaut, toucher rapidement le logo Easy Touch 10 fois de suite. Au bout de 5 tapotements, la barre de menu devient noire, continuer à taper. Une fenêtre contextuelle confirme que le NIP du gérant a été réinitialisé.



Logo Easy Touch

ÉCRAN D'INFORMATION DE SYSTÈME

Cet écran ne nécessite pas de code d'accès, aucune action n'est disponible sur cet écran.



Écran d'information de système

Cet écran affiche le numéro de série de l'armoire, le numéro de modèle et les versions actuelles du micrologiciel.

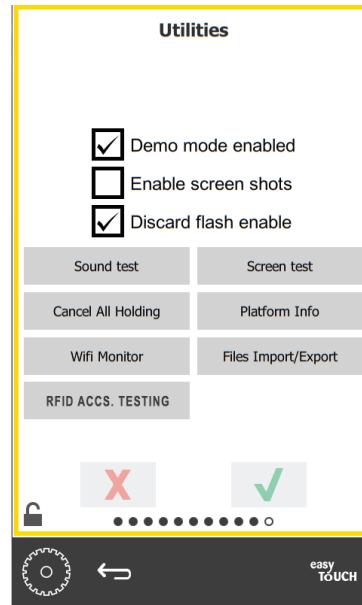
ÉCRAN DES UTILITAIRES

Utilities



Sound Test (Essai sonore) – trois bips doivent se faire entendre lorsque la touche d'Essai sonore est enfoncée.

Screen Test (Essai d'écran) – lorsque la touche Essai d'écran est enfoncée, l'utilisateur peut faire glisser trois écrans colorés afin de diagnostiquer la fonctionnalité de l'écran.



Ecran des utilitaires

Un mot de passe d'entretien est requis pour entrer dans le menu des utilitaires avancés.

Demo Mode Enabled (Mode démo activé) – pour exécuter une démo, il faut entrer un mot de passe d'entretien.

Selectionner le cadenas dans le coin inférieur gauche de l'écran. Saisir un code d'accès de service sur le clavier numérique de la fenêtre. Si le code d'accès est accepté, il y a une bordure jaune autour de l'écran. Le mode démo éteint tous les appareils de chauffage et simule le fonctionnement à un niveau d'intensité réduit. L'appareil demeure en mode démo jusqu'à ce qu'il revienne en mode de fonctionnement normal par le biais de cet écran, indépendamment du fait qu'il soit sous/hors tension.

Enable Screen Shots (Activation des saisies d'écran) – Certains modèles seulement – Si cette fonction est sélectionnée, l'utilisateur peut faire une saisie d'écran de n'importe quelle page en double-cliquant le logo Easy Touch dans le coin inférieur droit de l'écran.

Discard Flash Enable (Activation du clignotement d'élimination) – Si cette fonction est activée, l'aliment périmé est indiqué par une boîte rouge clignotante contenant le mot « DISCARD » (ÉLIMINER) clignotant de manière intermittente.

Cancel All Holding (Annuler tout maintien) – Si un plateau avec une minuterie active est retiré et n'est pas retourné à l'appareil, les informations de la minuterie active seront stockées en mémoire. Le technicien peut appuyer sur le bouton « Annuler tout maintien » pour effacer les informations inutiles de la mémoire.

Platform Info (Informations sur la plateforme) – Un écran contextuel affiche les spécifications du micrologiciel, y compris le noyau Linux et le logiciel de prise en charge de la carte, etc.

Surveillance Wi-Fi – Pas utilisé pour le moment.

RFID ACCS. TESTING (ESSAI DES ACCESSOIRES RFID) – Cette fonction sert à l'essai des plateaux en plastique avec la technologie de suivi des plateaux en plaçant le plateau dans le casier supérieur gauche de l'armoire.

Files Import/Export (Import/export de fichiers) – Appuyer sur ce bouton pour afficher la liste des actions possibles. Insérer une clé USB dans le port USB externe. Choisir l'action voulue et appuyer; suivre les invites à l'écran pour terminer l'action. (La fonction d'importation sur cet écran est utilisée SEULEMENT pour télécharger un fichier de menu d'une autre armoire, PAS pour télécharger un fichier de l'application de création de menu en ligne MenuConnect.) Pour télécharger un fichier de menu créé dans MenuConnect, il faut utiliser l'icône USB de l'écran d'accueil.

Files Import/Export



- **Export Kernel Log (Exporter le journal de noyau)** – Retirer le couvercle du port USB et la clé électronique Wi-Fi. Brancher une clé USB dans le port principal/externe. Appuyer sur la touche Vérifier la clé USB. Appuyer sur la touche Exporter le journal de noyau. Redémarrer l'appareil.
- **Export Error Log (Exporter le journal des erreurs)** – Retirer le couvercle du port USB et la clé électronique Wi-Fi. Brancher une clé USB dans le port principal/externe. Appuyer sur la touche Vérifier la clé USB. Appuyer sur la touche Exporter le journal des erreurs. Redémarrer l'appareil.
- **Export Holding Log (Exporter le journal de maintien)** – Retirer le couvercle du port USB et la clé électronique Wi-Fi. Brancher une clé USB dans le port principal/externe. Appuyer sur la touche Vérifier la clé USB. Appuyer sur la touche Exporter le journal des erreurs. Redémarrer l'appareil.

Check Flash Drive Close

- **Export Menu Files (Exporter des fichiers de menu)** – exportation de fichiers de menu. Retirer le couvercle du port USB et la clé électronique Wi-Fi. Brancher une clé USB dans le port principal/externe. Appuyer sur la touche « Check Flash Drive » (Vérifier la clé USB). Appuyer sur la touche Exporter les fichiers de menu. Redémarrer l'unité.
- **Import Menu Files (Importer des fichiers de menu)** – importation d'un fichier de menu d'une autre armoire. Retirer le couvercle du port USB et la clé électronique Wi-Fi. Brancher une clé USB avec les fichiers de menu exportés dans le port principal/externe. Appuyer sur la touche Vérifier la clé USB. Appuyer sur la touche Importer les fichiers de menu.
- **Export Screen-shots (Exporter des saisies d'écran)** – Pas disponible.
- **Export WiFi Logs (Exporter des Journaux Wi-Fi)** – Pas disponible.

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.

⚠ Mise en garde

Les nettoyeurs, détergents, dégraissants, désinfectants ou agents de blanchiment qui contiennent des chlorures ou des phosphates causeront des dommages permanents aux produits en acier inoxydable. Les dommages se manifestent sous forme de piqûres, d'éruptions, de vides, de petits trous, de décoloration grave ou de ternissement de la finition métallique. L'eau à forte teneur en chlorure peut également endommager l'acier inoxydable.

Si vous n'êtes pas certain de la qualité de votre eau, nous vous recommandons de la faire analyser. CES DOMMAGES SONT PERMANENTS, COÛTEUX À RÉPARER ET NE SONT PAS COUVERTS PAR LA GARANTIE.

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	Quotidiennement	Après un arrêt prolongé	À la mise en marche
Extérieur	X	X	X
Intérieur	X	X	X
Plateau, faux fond et joint de plateau	X	X	X
Plateau en plastique	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 nettoyeurs 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 les taches causées par l'eau et les

empreintes digitales. Les premiers signes de dégradation de l'acier inoxydable sont les petites piqûres et fissures. Si la dégradation a déjà commencé, nettoyer à fond et commencer à appliquer les nettoyants pour acier inoxydable pour essayer de restaurer l'acier.

NETTOYAGE DE L'INTÉRIEUR

Mise en garde

Ne pas utiliser de nettoyants caustiques sur une partie quelconque de l'armoire ou de la cavité de l'armoire de conservation. 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 n'importe quelle partie de l'armoire de conservation.

Les plateaux d'aliments, le faux fond et les joints d'étanchéité de plateau 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 DU PLATEAU EN PLASTIQUE

Mise en garde

Des craquelures sous contrainte environnementale peuvent se produire, une dilution et un rinçage appropriés selon les directives des fabricants de détergents 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'alcool isopropylique sont acceptables pour les taches tenaces. Sinon, éviter d'utiliser des solvants organiques.

INSTRUCTIONS DE NETTOYAGE AU QUOTIDIEN

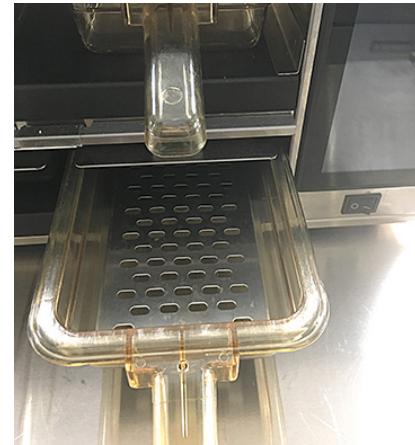
1. Il faut un chiffon humide et de l'eau chaude savonneuse.
2. Éteindre l'appareil.



3. Débrancher l'appareil.



4. Laisser refroidir l'appareil pendant environ 30 minutes. S'il est nécessaire de continuer avant qu'il n'ait complètement refroidi, porter des gants résistants à la chaleur.
5. Retirer les plateaux.



6. Enlever les joints d'étanchéité des plateaux (sur certains modèles).



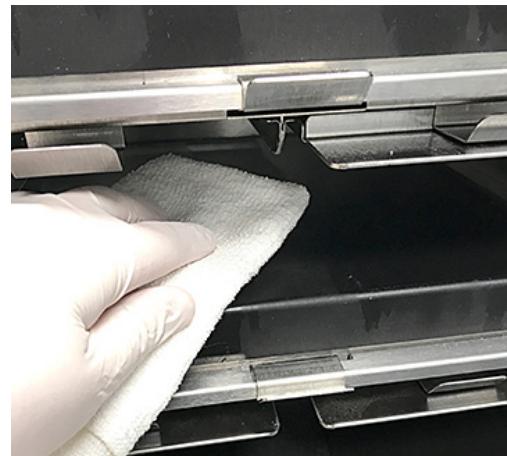
7. Laver les plateaux, les faux fonds et les joints de plateau dans un lave-vaisselle ou à l'eau chaude savonneuse.



8. Essuyer les écrans tactiles et l'interrupteur d'alimentation avec un chiffon humide. Veiller à ne pas éclabousser d'eau ou de produits de nettoyage autour des pièces électriques.
9. Essuyer l'extérieur en acier inoxydable avec un chiffon humide dans le sens du grain de l'acier. Si une quantité excessive de particules alimentaires/graisse s'est accumulée, de l'eau chaude savonneuse (non abrasive) peut être utilisée.



10. Essuyer l'intérieur avec un chiffon humide ; nettoyer par l'avant et l'arrière pour atteindre toutes les surfaces. Faire attention aux rebords qui supportent les joints des plateaux. Si une quantité excessive de particules alimentaires/graisse s'est accumulée, de l'eau chaude savonneuse (non abrasive) peut être utilisée.



11. Laisser l'armoire de conservation, les plateaux et les joints de plateau sécher.
12. Réinstaller les joints de plateau nettoyés (sur certains modèles).



13. Réinstaller les plateaux nettoyés.
14. 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.
	L'interrupteur d'alimentation principal est désactivé.	Activer l'interrupteur d'alimentation principal.
L'affichage a une hachure croisée dans la zone de chauffage/minuterie de désactivation	Le connecteur de l'élément chauffant est desserré.	Remplacer l'élément chauffant.
	L'élément chauffant est défectueux.	Remplacer l'élément chauffant.
	La carte de circuit imprimé E/S de l'élément chauffant est défectueuse.	Remplacer la carte d'E/S.
	Les connexions des fils du thermocouple sont défectueuses.	Remplacer l'élément chauffant.
	Fil de thermocouple court-circuité au châssis.	Remplacer l'élément chauffant.
	Ouvrir le fil du thermocouple.	Remplacer l'élément chauffant.



MERCO
8700 LINE AVENUE, SHREVEPORT, LA 71106-6800

MERCO SALES: 800.221.4583
MERCO SERVICE: 877.392.7770
WWW.MERCOPRODUCTS.COM

Servir la qualité à la demande



Welbilt offers fully-integrated kitchen systems. Welbilt's portfolio of award-winning brands includes Cleveland™, Convotherm®, Crystal Tips®, Dean®, Delfield®, Fabristeel®, Frymaster®, Garland®, Inducs®, Koldtech®, Kolpak®, Lincoln®, McCann's™, Merco®, Merrychef®, Multiplex®, RDI®, SerVend™, SunFire®, U.S. Range™ and WMaxx™. These product brands are supported by these service brands: FitKitchen®, our fully-integrated kitchen systems brand, and KitchenConnect®, our cloud-based digital platform brand.

Bringing innovation to the table • welbilt.com