

flexeserve™

Manuel d'utilisation



Flexeserve Zone®

Module de comptoir, approvisionné par l'arrière – 2, 3 niveaux
Modèles 600 | 1000

Service Technique Flexeserve

Appel gratuit (depuis les États-unis) (833) 955-8300
service@flexeserve.com



Table des matières

Introduction	3
Symboles de sécurité	4
Instructions de sécurité	5
Caractéristiques techniques	6
Dimensions d'ensemble	7-8
Installation	9
Positionnement	10
Déplacement	11
Branchement électrique	12-13
Configuration de l'équipement	14-15
Alimentation Marche/Arrêt	16
Mise en marche	17-19
Mise à l'arrêt	20-21
Fonctionnement	22-27
Présentation et emballage	28
Test du produit	28
Nettoyage quotidien	29-31
Dépistage de pannes	32
Pièces de rechange et entretien	33
Nous contacter	33

Introduction

Ce manuel a été rédigé pour assurer la sécurité opérationnelle constante de l'équipement.

Il couvre de nombreux aspects de l'utilisation et de l'entretien. Les opérateurs nécessitent un certain niveau de formation et de compétence pour utiliser ces équipements.

The Alan Nuttall Partnership Ltd ne peut pas être tenu responsable des accidents ou blessures causés par une mauvaise application des instructions ou par la façon dont les informations sont illustrées. Le guide doit être lu et compris avant d'utiliser l'équipement.

Ce manuel a été rédigé avec le plus grand soin. Cependant, compte tenu de notre engagement constant envers le développement et l'amélioration, il se peut que votre équipement soit légèrement différent de celui qui est décrit dans ce manuel.

Les instructions suivantes ne sont que des principes directeurs relatifs à l'installation, au fonctionnement et à l'entretien de l'équipement. De plus, The Alan Nuttall Partnership Ltd décline toute responsabilité en cas de perte ou de blessure si les consignes de sécurité et les instructions fournies dans ce manuel ne sont pas respectées à la lettre, que ce soit par négligence ou manque de formation adéquate, de qualifications ou de compétences pendant l'installation, le fonctionnement, l'entretien ou la réparation de l'équipement visé par ce manuel.

Ce manuel doit être conservé pour utilisation ultérieure.

Les numéros de modèle relatifs à ce manuel d'utilisation sont les suivants :

- FZ60L2C61
- FZ60L3C61
- FZ60R2C61
- FZ60R3C61
- FZ10D2C61
- FZ10D3C61

© 2023 The Alan Nuttall Partnership Ltd

La reproduction de ce document est interdite sans l'autorisation écrite de The Alan Nuttall Partnership Ltd. Tout le contenu de ce document fait partie de la propriété intellectuelle de The Alan Nuttall Partnership Ltd.

Symboles de sécurité

Les symboles définis ci-dessous, qui sont mentionnés par mesure de sécurité, sont utilisés sur le Flexeserve Zone et/ou dans ce document.



ATTENTION/AVERTISSEMENT

Une notice de sécurité adéquate doit être respectée ou il est nécessaire de faire attention à un risque éventuel.



TENSION DANGEREUSE

Indique les risques résultant de tensions dangereuses.



LOURD

Ce produit est lourd et il est nécessaire de se reporter aux consignes de sécurité concernant le déplacement et le levage de l'équipement.



SURFACE CHAUDE

Signale que l'élément en question peut être chaud et qu'il ne faut pas y toucher à moins de faire attention.



INFORMATION

Informations fournies uniquement à des opérateurs formés et qualifiés.



ENTRETIEN

Doit uniquement être effectué par des techniciens totalement formés, qualifiés et compétents.



TERRE DE PROTECTION (MASSE)

Identifie toute borne prévue pour être branchée sur un conducteur externe, en guise de protection contre les chocs électriques dans le cas d'une panne, ou la borne d'une électrode de la terre de protection (masse).

Instructions de sécurité

- Cet équipement peut uniquement être utilisé par des membres du personnel qualifiés et formés. Toute application qui n'est pas conforme à l'utilisation spécifiée est jugée dangereuse.
- L'équipement doit uniquement être utilisé aux fins pour lesquelles il a été conçu et toutes les autres applications seront jugées inadéquates. Le Flexeserve Zone a été conçu pour présenter et maintenir les aliments cuits au chaud. L'équipement n'est pas prévu pour la cuisson.
- Les zones chaudes du Flexeserve Zone dépassent 70°C : touchez uniquement les composants servant à contrôler l'équipement.
- Les produits alimentaires doivent être pré-cuits à la bonne température et présentés dans des récipients/emballages adéquats.
- Ne placez RIEN de plus de 20 kg sur la surface de présentation.
- Ne couvrez PAS et ne bouchez PAS les prises d'air.
- Les enfants ne doivent pas être autorisés à jouer avec ou à proximité de cet équipement.
- Avant d'utiliser l'équipement :
 - Inspectez le cordon d'alimentation pour vérifier qu'il n'est pas endommagé. S'il est endommagé, débranchez ou isolez le Flexeserve Zone ;
 - Si le rayon en verre du présentoir est fissuré, isolez le Flexeserve Zone et mettez-le hors service ;
 - Veillez à ce qu'aucun corps étranger ou combustible ne soit en contact avec les surfaces chauffées, hormis les accessoires Flexeserve Zone et les emballages alimentaires approuvés ;
 - Assurez-vous de vérifier la surface de l'étagère en verre en cas de détérioration. En cas de détériorations, coupez l'alimentation électrique et signalez le problème au service technique de Flexeserve.
- Mettez l'appareil à l'arrêt :
 - Lorsqu'il est hors service ;
 - Avant toute intervention d'entretien, comme le nettoyage ;
 - Avant de déplacer l'équipement.

Pour veiller à ce que l'équipement soit dans un état technique optimal, le travail d'entretien doit être effectué au moins une fois par an par un prestataire de services approuvé par Flexeserve.

L'utilisateur final est entièrement responsable, et à tout moment, de veiller à l'application des consignes et des règles de sécurité en vigueur dans sa juridiction.

Tous les symboles et toutes les mises en garde de sécurité et/ou instructions attachés à l'équipement font partie des caractéristiques de sécurité. Ils ne doivent pas être couverts ou enlevés et doivent être présents et lisibles pendant toute la durée de vie du produit. Veuillez remplacer immédiatement les pictogrammes, symboles, mises en garde et instructions endommagés ou illisibles.

Caractéristiques techniques

La gamme de produits Flexeserve Zone décrite dans ce manuel est une série de modules de comptoir à 2 et 3 niveaux approvisionnés par l'arrière dédiés à la présentation de produits alimentaires précuits dans un récipient ou un emballage approprié dans des points de vente commerciaux.

Les modules de comptoir Flexeserve Zone sont dotés de 2 ou 3 zones chauffées à position fixe.

Les valeurs de consigne de la recette ont été préréglées avec les paramètres standard d'usine et également conformément aux spécifications de recette confirmées par le client.

Chaque zone maintient les produits alimentaires à des températures conformes aux spécifications de recette confirmées par le client entre 35°C et 90°C, par le biais d'un chauffage à circulation d'air.

NOTE

Chaque Flexeserve Zone est réglé par défaut, lors de sa première activation, sur « Arrêt », « lumières uniquement », « standard haut » 195°F (90°C), « standard moyen » 185°F (85°C), et « standard bas » 104°F (40°C).

La gamme Flexeserve Zone est branchée à l'aide d'un cordon et alimentée par un raccord adéquat. Elle est strictement réservée à un usage intérieur.

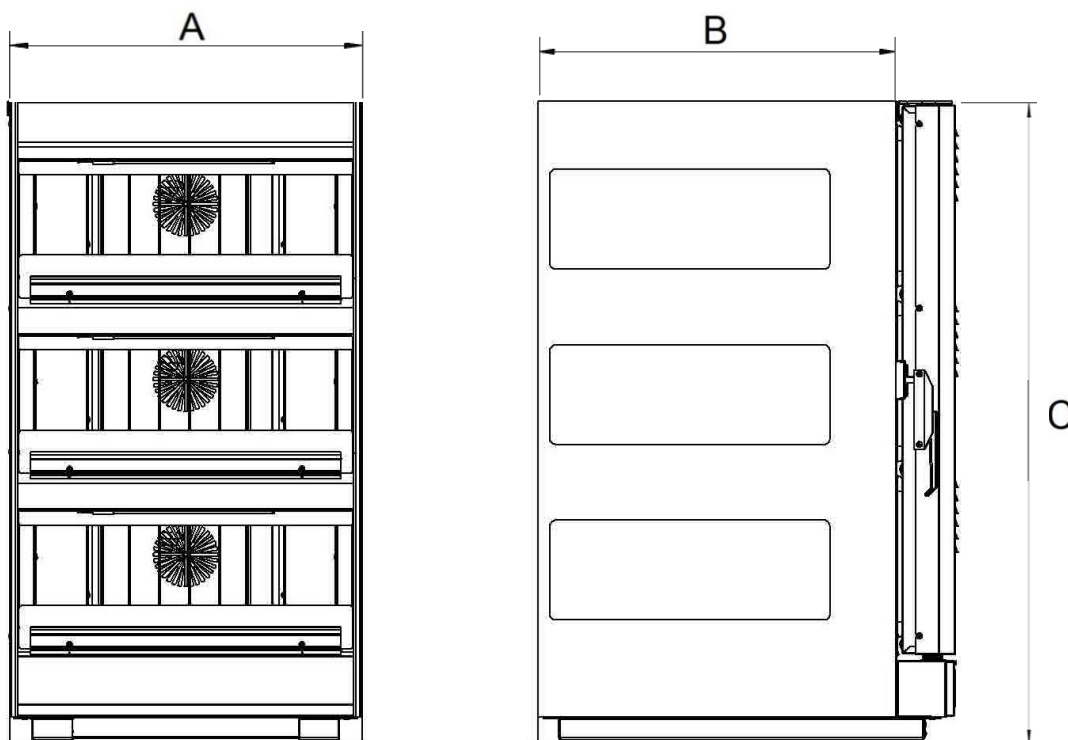
Les conditions ambiantes requises pour le fonctionnement de l'équipement sont de 18°C à 40°C, avec une humidité relative maximum de 70 %.

Dimensions générales - Module de comptoir approvisionné par l'arrière à 2 niveaux



TYPE DE MODÈLE	A - Largeur	B - Profondeur	C - Hauteur	Poids
Carré 600	23,6" (600 mm)	28" (712 mm)	35,8" (910 mm)	227 lb (103 kg)
Carré 1000	39,3" (1 000 mm)	28" (712 mm)	35,8" (910 mm)	350 lb (159 kg)

Dimensions générales - Module de comptoir approvisionné par l'arrière à 3 niveaux



TYPE DE MODÈLE	A - Largeur	B - Profondeur	C - Hauteur	Poids
Carré 600	23,6" (600 mm)	28" (712 mm)	43,1" (1095 mm)	295,4 lb (134 kg)
Carré 1000	39,3" (1 000 mm)	28" (712 mm)	43,1" (1095 mm)	443 lb (201kg)

Installation



ATTENTION

L'installation de ces unités doit être effectuée par un personnel adéquatement qualifié et compétent. Dans le cas contraire, la garantie pourrait être annulée.

L'équipement est livré sur site sur une palette.

Déballiez complètement l'unité et éliminez l'emballage correctement, conformément aux réglementations locales.

Lors du déballage, veillez à ne pas endommager ou rayer les surfaces peintes, en verre ou en acier inoxydable.

Enlevez tous les rubans adhésifs provisoires.

Avant la première utilisation, nettoyez avec une solution de nettoyage adaptée aux produits alimentaires en suivant les instructions figurant dans la section nettoyage et maintenance de ce manuel. Veillez à ne PAS utiliser une quantité excessive d'eau. N'utilisez PAS de produits de nettoyage agressifs.

En cas de dommages, contactez immédiatement le Service technique. Le manquement à signaler les pannes, défauts ou éléments manquants à la livraison peut entraîner des frais supplémentaires.

Veillez à toujours observer des méthodes de manutention sûres. Le Flexeserve Zone doit être mis en place en respectant les procédures qui conviennent, conformément aux procédures de sécurité locales et régionales.

Les facteurs suivants doivent être pris en compte relativement au site de l'installation :

- Évitez de placer des sources de chaleur à proximité de l'unité.
- N'installez PAS l'unité à proximité d'un autre équipement qui produit des températures élevées, pour éviter les détériorations.
- L'équipement doit être positionné de manière à ne pas être affecté par les courants d'air en provenance des portes ou systèmes de climatisation. Les fluctuations de température se produiront vraisemblablement si l'équipement n'est pas positionné correctement. Ceci aura un effet négatif sur la température des produits et pourra augmenter les coûts de fonctionnement.
- Vérifiez que le comptoir peut supporter le poids de l'appareil à capacité maximale.
- Vérifiez que l'appareil est installé sur une surface plate et uniforme.
- Un espace d'au moins 50 mm doit être laissé entre les côtés de l'équipement et tout mur ou surface solide.

Les surfaces de support et les surfaces adjacentes de l'équipement doivent être :

- Non combustibles ;
- Stables, plates et uniformes ;
- Capables de soutenir le poids de l'unité à capacité maximale, sans déformation ou défaillance structurelle ;
- Impossibles à déplacer.

Positionnement



ATTENTION

L'installation de ces unités doit être effectuée par un personnel adéquatement qualifié et compétent. À défaut, il pourrait en résulter des risques opérationnels ou des blessures.



ATTENTION

Des dispositions adéquates doivent être prises pour soulever et positionner l'unité en évitant le risque de détérioration ou de blessure. Un nombre suffisant de personnes doit être disponible pour manier chaque unité sans enfreindre les procédures d'hygiène et de sécurité de la société ou du site.

Il est recommandé qu'un minimum de deux personnes pour une unité à 2 niveaux et quatre personnes pour une unité à 3 niveaux soient disponibles pour positionner l'équipement.

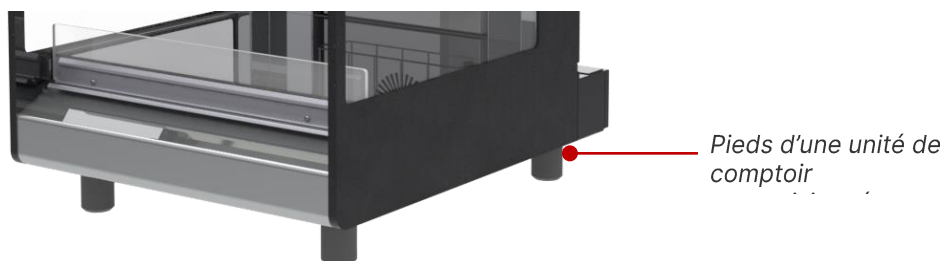
L'équipement doit à tout moment être maintenu à la verticale.

Une fois l'unité à l'endroit voulu, elle ne doit plus être déplacée.

Assurez-vous que l'appareil est placé entièrement sur le comptoir dans une zone pratique pour l'utilisation.

La surface comptoir doit être parfaitement plane pour éviter que l'appareil ou son contenu ne tombe. Le comptoir doit être suffisamment solide pour supporter le poids de l'appareil et de son contenu à pleine capacité.

Les unités de comptoir Flexeserve à 2 niveaux sont équipées de quatre pieds, comme sur l'illustration ci-dessous.



Les unités de comptoir Flexeserve à 3 niveaux sont équipées d'un joint coulissant NSF sur leur base. Cela permet de positionner l'appareil à l'endroit souhaité sur le comptoir.

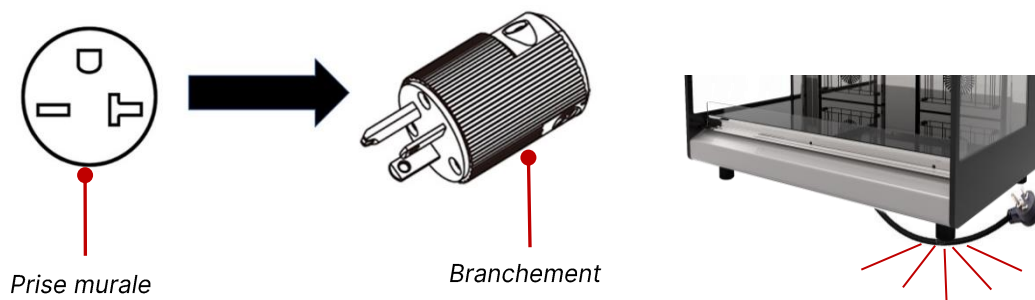
Soulevez l'appareil pour le mettre en place sur le comptoir. Les socles magnétisés peuvent maintenant être montés sur l'appareil dans la bonne configuration, comme le montrent les illustrations ci-dessous.



Déplacement

Avant de déplacer l'unité, coupez l'alimentation et débranchez le cordon électrique de la prise murale. Rangez le cordon électrique de manière à ce qu'il ne soit pas endommagé pendant son repositionnement.

Pour les unités à 2 niveaux, veillez à ce que les pieds de l'unité n'entrent jamais en contact avec le cordon électrique (voir l'image ci-dessous).



Branchement électrique



ATTENTION

Le branchement doit être effectué par des techniciens formés, qualifiés et compétents, conformément à tous les codes électriques régionaux et locaux.

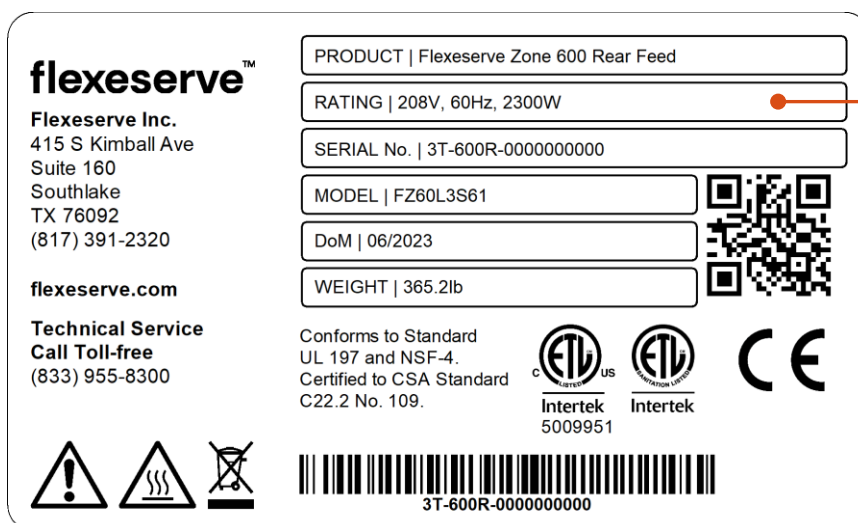
Les appareils sont conçus pour une alimentation électrique de 208 V, 60 Hz (2 fils + masse, Y).

Les produits Flexeserve Zone sont équipés d'un cordon électrique et d'un coupleur NEMA Style 6 correspondant à l'équipement.

L'équipement doit être branché sur une alimentation mise à la terre et protégée du circuit de dérivation, conformément aux codes électriques locaux.

Chaque unité doit avoir sa propre alimentation électrique.

NOTE Pour les valeurs électriques de l'unité, se reporter à l'étiquette signalétique située sur la section plate inférieure se trouvant derrière les portes. Vous trouverez un exemple ci-dessous.



Puissance électrique

Il est fortement recommandé de procurer à l'équipement un moyen d'isolation accessible et extérieur à l'équipement, par exemple un sectionneur mural.

Puissances électriques

PUISSANCE TOTALE		
MODÈLE	2 NIVEAUX	3 NIVEAUX
600	1 500 W	2 300 W
1000	3 000 W	4 500 W

Connection Internet

Chaque unité Flexeserve Zone est compatible avec l'IOT et peut bénéficier d'une connectivité Ethernet via une connexion filaire et d'un abonnement à des services Cloud.

**ATTENTION**

Quel que soit le type d'installation, vérifiez que le cordon d'alimentation ne pose pas de risque. En aucun cas les câbles électriques ou prises de courant ne doivent être installés directement en contact avec une partie quelconque de l'appareil ou poser un risque de sécurité.

Si le cordon d'alimentation est endommagé, isolez l'équipement et mettez-le immédiatement hors service jusqu'à ce qu'un remplacement soit installé par un ingénieur formé, compétent et qualifié, conformément aux codes électriques locaux et nationaux.

Configuration de l'équipement



MISE EN GARDE

Chaque zone (étagère) doit être équipée des montants en polycarbonate pour veiller à un fonctionnement sûr et correct.

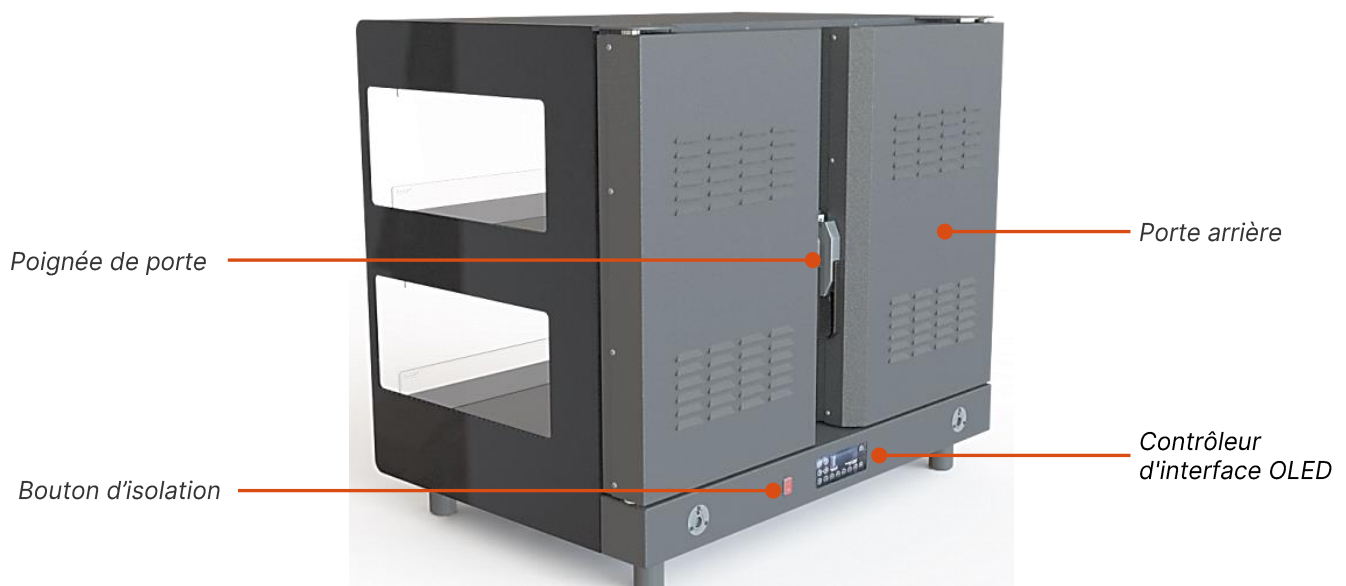
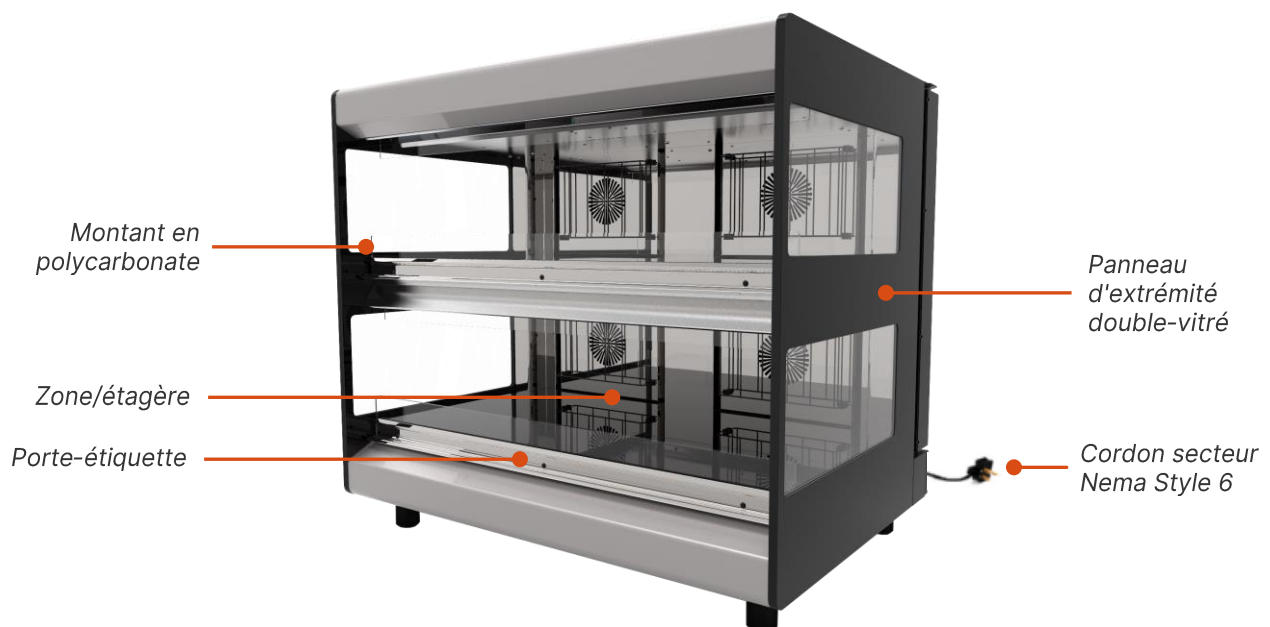


MISE EN GARDE

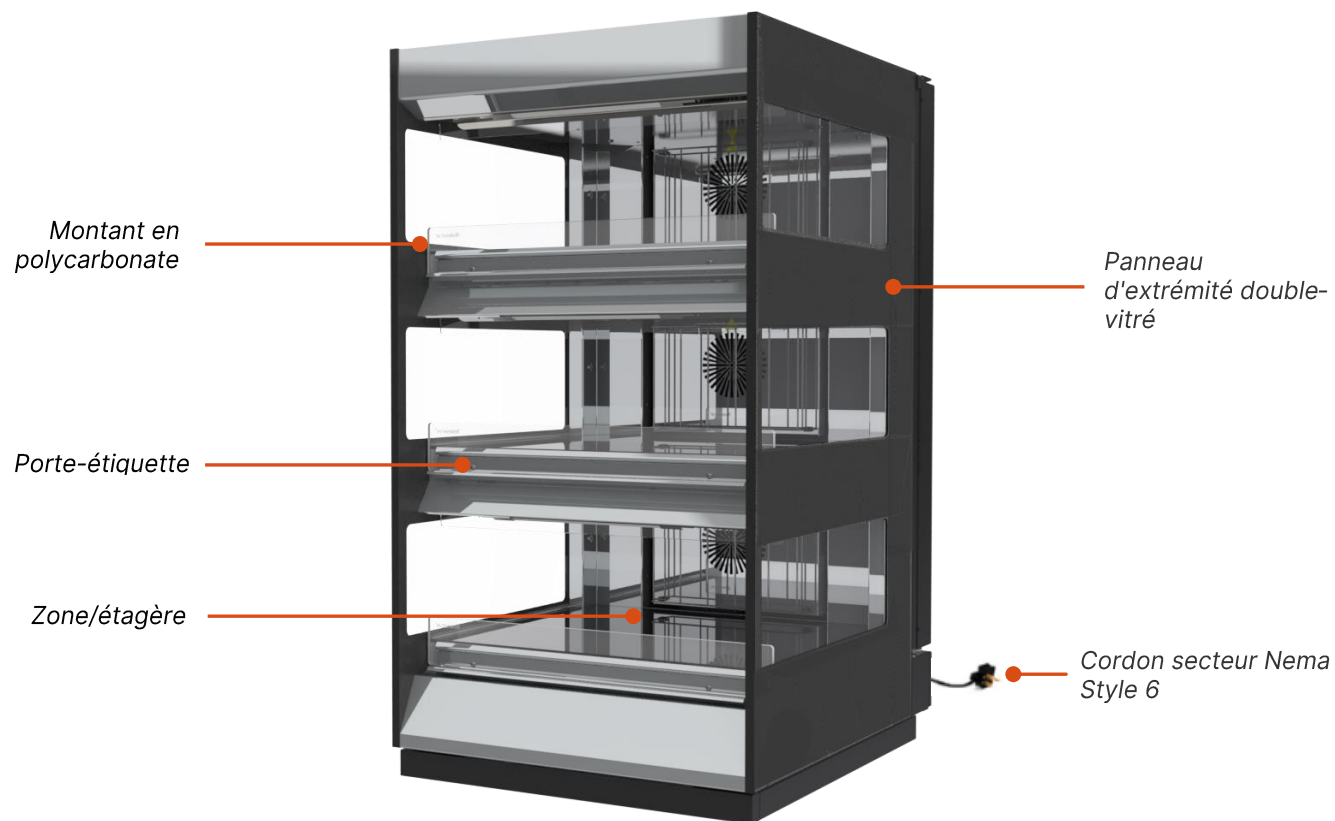
L'unité ne fonctionnera pas correctement si les montants en polycarbonate ne sont pas au bon endroit.

Insérez le descriptif dans le porte-étiquette. Fermez les portes arrière lorsque vous ne les utilisez pas.

2 NIVEAUX



3 NIVEAUX



Alimentation Marche/Arrêt

Chaque unité Flexeserve Zone est fournie avec un interrupteur d'isolement secteur pour allumer ou éteindre l'unité d'affichage qui est situé dans le panneau de visualisation OLED arrière du Flexeserve Zone.

Réglez l'interrupteur/sectionneur de puissance à « I » pour mettre l'unité sous tension, et à « O » pour la mettre à l'arrêt.



ATTENTION

En cas d'urgence, mettez l'appareil à l'arrêt et isolez-le complètement de l'alimentation de secteur. Veillez à prendre le temps de vous familiariser avec le lieu.

Pour isoler complètement l'appareil, débranchez totalement l'alimentation de secteur en débranchant le cordon d'alimentation.

REMARQUE Si l'unité utilise une connexion Internet, laissez l'interrupteur principal en position « marche » et utilisez-le uniquement en cas d'isolation de sécurité et d'entretien de l'équipement.

Mise en marche

Zones individuelles - Chauffage



ATTENTION

En cas d'urgence, mettez l'appareil à l'arrêt et isolez-le complètement de l'alimentation de secteur. Veillez à prendre le temps de vous familiariser avec le lieu.



MISE EN GARDE

La surface des zones chauffera et atteindra des températures supérieures à 70°C.

Chacune des variantes du modèle est fournie avec un contrôleur d'interface OLED, qui permet l'activation et l'accès à toutes les zones individuelles (étagères). Celui-ci est situé sur le panneau de base arrière de l'équipement.

Veillez à ce que l'équipement soit vide et propre avant de le mettre en marche. Vérifiez que l'équipement est branché sur une prise de courant.

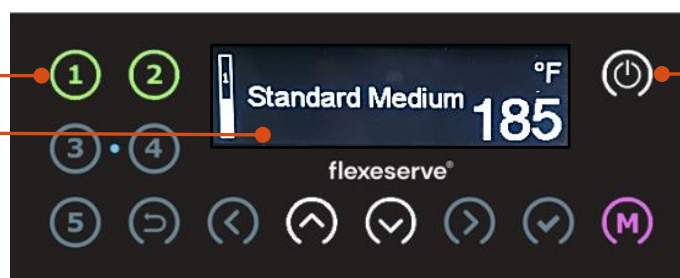
Avant de mettre l'équipement en marche, il incombe à l'opérateur d'inspecter visuellement l'équipement pour vérifier qu'il ne présente aucun dommage susceptible d'en compromettre la sécurité.

Touchez et maintenez l'icône de veille, l'écran affichera et fera défiler les paramètres précédemment définis, par ex. 203 °F, 185 °F, 104 °F, « lumières uniquement » et Arrêt (Figure 1).

Chaque zone connectée (étagère) est représentée sur le contrôleur par les chiffres 1 à 5. Les numéros fonctionnent dans l'ordre décroissant, le numéro « 1 » représentant l'étagère du haut et le numéro « 5 » représentant l'étagère du bas. En fonction du nombre de zones (étagères) dans votre unité particulière, les numéros de zone seront illuminés, par ex. le Flexeserve Zone à 2 niveaux allumera les numéros 1 et 2, comme indiqué ci-dessous.

Figure 1

Icônes de numéro de zone
Écran affichant les paramètres standard

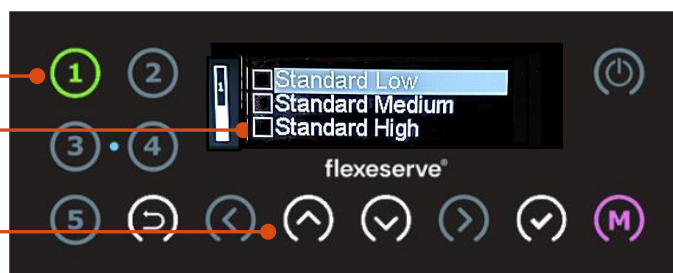


Icône de veille

Pour lancer une recette dans une zone individuelle, touchez et maintenez l'icône du numéro de zone individuelle pour entrer dans le menu de sélection de recette. L'icône du numéro de zone sélectionnée clignotera pour indiquer que la zone a été sélectionnée. Faites défiler l'écran de sélection de recette à l'aide des icônes fléchées vers le haut et vers le bas pour mettre en surbrillance la recette souhaitée (Figure 2).

Figure 2

Icônes de numéro
Menu de sélection de recette
Icônes de flèche haut et bas

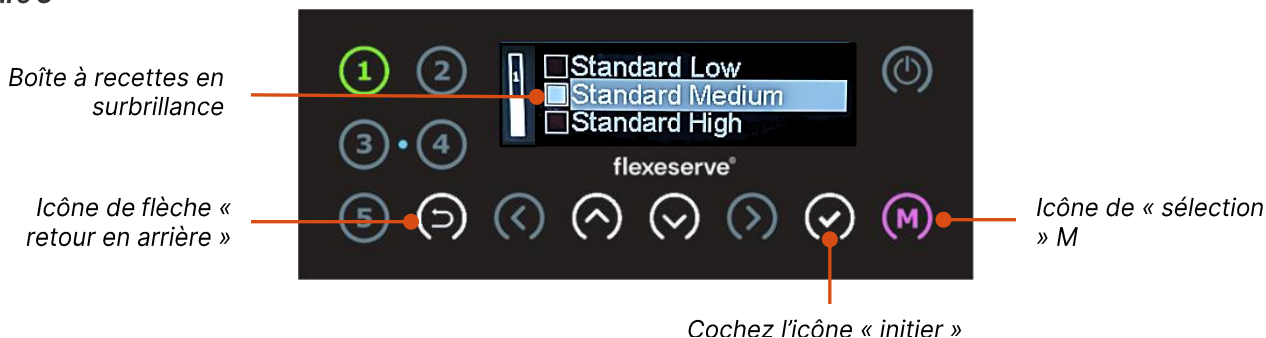


Sélectionnez la recette en touchant l'icône rose « M » jusqu'à ce que la case de la recette souhaitée soit mise en surbrillance (Figure 3). Si la désélection est nécessaire, touchez à nouveau l'icône « M ».

Pour lancer la sélection de la recette, appuyez sur l'icône de coche (Figure 3).

Pour revenir à l'écran précédent, appuyez sur l'icône de flèche « Retour ».

Figure 3



La zone sélectionnée commencera à chauffer pour atteindre automatiquement la température de la recette préconfigurée. L'icône du numéro de la zone s'allumera en orange lorsque la zone atteindra la température de consigne de la recette. L'icône du numéro de la zone individuelle s'allumera en vert pour indiquer que la zone a atteint la température de consigne et que les produits alimentaires correspondant à cette recette peuvent être introduits dans la zone concernée.

Les zones doivent rester vides, sans interférence, jusqu'à ce que l'icône du numéro de zone individuelle s'allume en vert. Aucun produit ne doit être placé dans la zone du présentoir tant qu'elle n'a pas atteint la température adéquate.



ATTENTION !

Ne placez AUCUN produit alimentaire déballé directement sur la ou les plaques chaudes.

Zones individuelles - Ambiant/Éclairage seulement



ATTENTION

En cas d'urgence, mettez l'appareil à l'arrêt et isolez-le complètement de l'alimentation de secteur. Veillez à prendre le temps de vous familiariser avec le lieu.



MISE EN GARDE

Lorsque vous passez d'un mode chaud à un mode ambiant, la surface des zones restera chaude pendant un certain temps. Vérifiez que l'unité a refroidi suffisamment avant de placer des produits à température ambiante dans la zone (étagère).

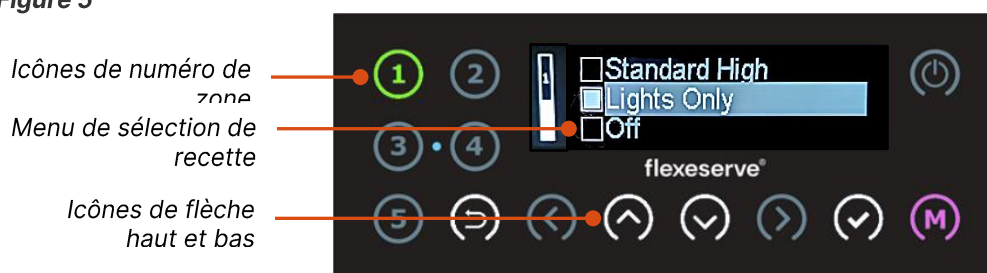
Pour lancer le réglage « Lumières uniquement » (ambiant) sur une zone individuelle, appuyez longuement sur l'icône de numéro de zone individuelle applicable pour accéder au menu de sélection de recette. L'icône du numéro de zone sélectionnée clignotera pour indiquer que la zone a été sélectionnée. Faites défiler le menu de sélection de recette à l'aide des flèches haut et bas pour mettre en surbrillance la recette « Lumières uniquement » (Figure 4).

Figure 4



Sélectionnez la recette en touchant l'icône rose « M » jusqu'à ce que la case « Lumières uniquement » soit en surbrillance (Figure 5). Si la désélection est nécessaire, touchez à nouveau l'icône « M ».

Figure 5



Pour revenir à l'écran précédent, appuyez sur l'icône de flèche « Retour ».

Si vous passez d'une recette chauffée au mode « Lumières uniquement » (ambient), la zone sélectionnée commencera à refroidir et atteindra automatiquement la température ambiante.

Pour réactiver le mode de chauffage à partir du mode « Lumières uniquement » (ambient), veuillez consulter la section « Zones individuelles - Chauffage ».

Mise à l'arrêt

Zones individuelles



MISE EN GARDE

Lorsque l'unité est mise à l'arrêt ou débranchée du courant de secteur, il se peut que la surface des zones soit toujours chaude; il faut parfois attendre jusqu'à deux heures pour qu'elle refroidisse.

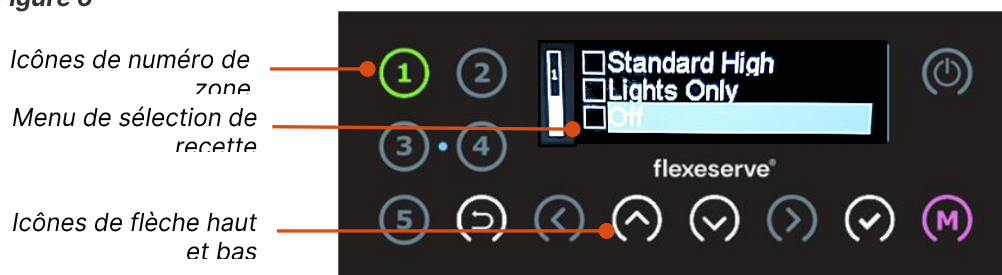


ATTENTION

Le nettoyage et l'entretien doivent uniquement être effectués lorsque toutes les zones ont suffisamment refroidi et que l'alimentation a été coupée.

Pour éteindre une zone individuelle, appuyez longuement sur l'icône du numéro de zone individuelle pour entrer dans le menu de sélection de recette. L'icône du numéro de zone sélectionnée clignotera pour indiquer que la zone a été sélectionnée. Faites défiler le menu de sélection de recette à l'aide des icônes fléchées vers le haut et vers le bas pour mettre en surbrillance le réglage « Arrêt » (Figure 6).

Figure 6



Sélectionnez le paramètre « Arrêt » en touchant l'icône rose « M » jusqu'à ce que la case « Arrêt » soit mise en surbrillance (Figure 7). Si la désélection est nécessaire, touchez à nouveau l'icône « M ».

Pour lancer la sélection « Arrêt », touchez l'icône de coche (Figure 7).

Figure 7



Pour revenir à l'écran précédent, appuyez sur l'icône de flèche « Retour ».

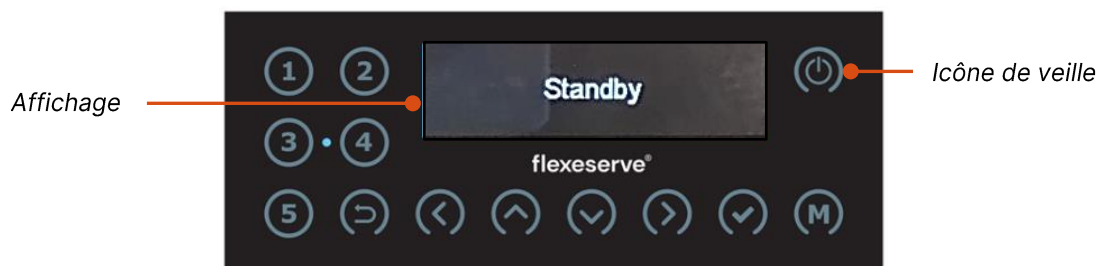
Lorsque la zone est éteinte, l'affichage de l'interface OLED indiquera « Arrêt » contre la zone sélectionnée, et la zone s'éteindra (Figure 8).

Figure 8



Pour éteindre toutes les zones et activer le mode veille pour l'ensemble de l'unité, touchez et maintenez l'icône de veille jusqu'à ce que l'écran affiche « Veille », et toutes les zones s'éteindront (Figure 9).

Figure 9



REMARQUE Lorsque vous utilisez l'icône de veille pour réinitialiser toutes les zones, les recettes reviendront automatiquement à l'état précédemment sélectionné.

Fonctionnement

Ajuster les températures



ATTENTION

Ces informations doivent uniquement être utilisées par un opérateur qui a été formé adéquatement et qui est compétent dans le fonctionnement de l'équipement couvert par ce guide.

N'essayez PAS de cuire de produits sur les rayons de l'équipement.

Ne placez PAS de plats de cuisson sur les rayons de l'équipement.

Ne placez RIEN de plus de 20 kg sur la surface de présentation.

L'équipement maintient uniquement la température des produits qui ont été préalablement cuits. Veillez à ce que la nourriture soit transférée à la zone de présentation immédiatement après la cuisson, dans des récipients ou emballages adéquats.

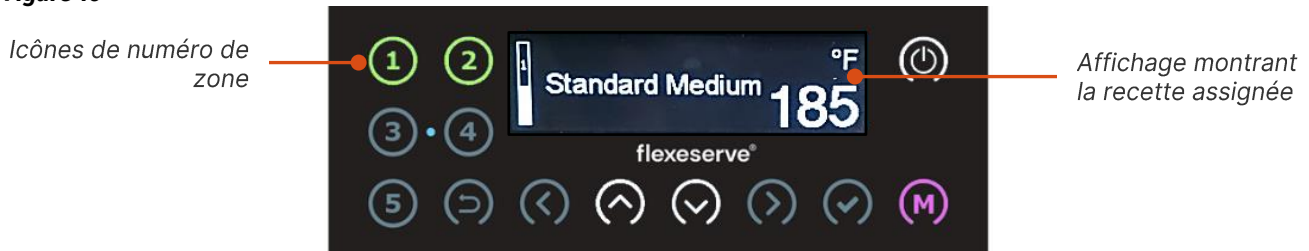
Veillez à ce que les températures des produits présentés soient vérifiées et enregistrées régulièrement, conformément aux procédures locales.

La température de chaque zone est affichée sur le contrôleur d'interface OLED correspondant, elle est uniquement fournie à titre indicatif. N'utilisez PAS cette information à titre de référence pour la température centrale de la nourriture présentée ; il faut vérifier régulièrement la température des produits.

Les valeurs de consigne de la recette ont été pré-réglées avec les paramètres standard d'usine et également conformément aux spécifications de recette confirmées par le client. Cela permet de s'assurer que les températures de maintien des aliments convenues sont conservées et d'empêcher que la température ne soit ajustée au-delà des limites légales et de sécurité. Elles peuvent uniquement être ajustées par un technicien désigné par Flexeserve.

Pour afficher la recette qui est affectée à une zone particulière (étagère), touchez l'icône du numéro de la zone correspondante pendant une seconde. L'écran affichera alors la recette attribuée (Figure 10).

Figure 10

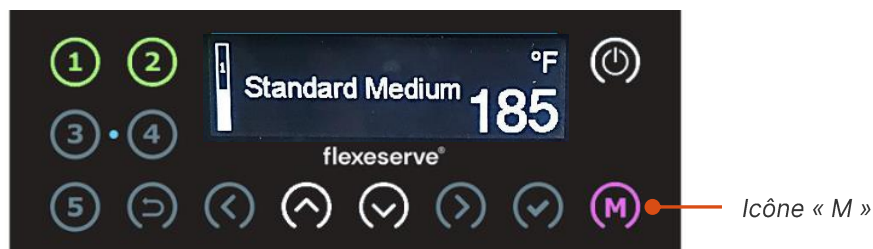


Flexeserve Zone est fabriqué de manière à respecter les réglementations en matière de santé et de sécurité et a été testé et certifié conformément aux normes NSF. Vous devez utiliser l'équipement correctement, uniquement avec des sondes de température étalonnés, pour veiller à ce que la nourriture soit bien cuite conformément aux normes de sécurité et aux réglementations locales.

Modification de l'heure et de la date sur le contrôleur d'interface OLED

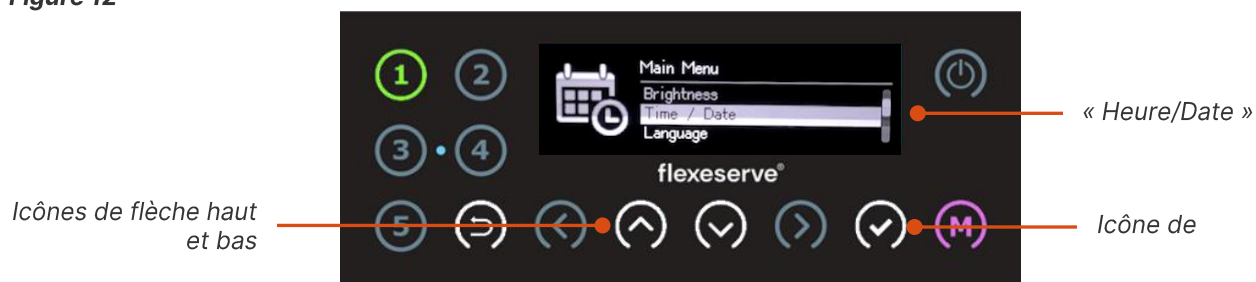
Pour modifier l'heure/la date sur le contrôleur d'interface OLED, touchez l'icône rose « M » pendant une seconde (Figure 11). Vous accéderez alors à l'écran d'affichage du « Menu principal ».

Figure 11



Faites défiler le menu principal à l'aide des flèches vers le haut et vers le bas jusqu'à ce que « Heure/Date » soit en surbrillance (Figure 12).

Figure 12



Appuyez sur l'icône de coche pour accéder à l'écran « Paramètres de Date/Heure ».

Pour modifier le fuseau horaire, faites défiler les paramètres de date et heure à l'aide des flèches haut et bas jusqu'à ce que « Fuseau horaire » soit mis en surbrillance (Figure 13).

Figure 13



Appuyez sur l'icône de coche pour accéder à l'affichage « Fuseau horaire ».

Faites défiler le menu principal à l'aide des flèches haut et bas jusqu'à ce que le bon fuseau horaire soit en surbrillance (Figure 14).

Figure 14



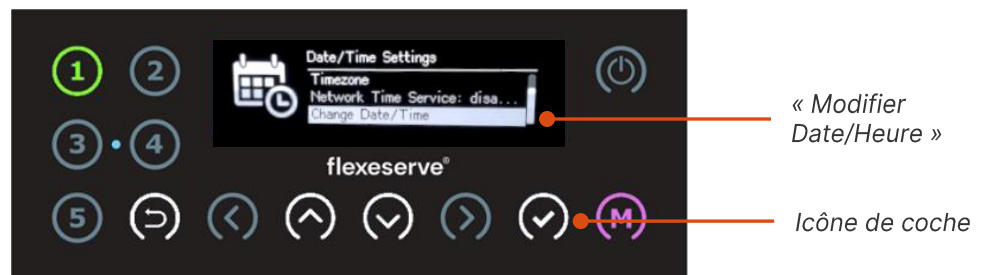
Appuyez sur l'icône de coche pour définir le fuseau horaire de la région sélectionnée.

Pour revenir à l'écran précédent, appuyez sur l'icône de flèche « Retour ».

Pour modifier l'heure/date, répétez les étapes précédentes jusqu'à ce que vous atteigniez l'écran « Paramètres de Date/Heure ».

Faites défiler les paramètres de date/heure à l'aide des icônes fléchées haut et bas jusqu'à ce que « Modifier Date/Heure » soit mis en surbrillance (Figure 15).

Figure 15



Appuyez sur l'icône de coche pour accéder à l'écran « Modifier Date/Heure ».

Faites défiler l'affichage « Modifier Date/Heure » à l'aide des icônes de flèche avant et arrière jusqu'à ce que le numéro de date/heure applicable à modifier soit mis en surbrillance (Figure 16).

Figure 16



Une fois en surbrillance, faites défiler les chiffres à l'aide des icônes fléchées haut bas (Figure 13) jusqu'à ce que le numéro de date/heure souhaité soit atteint.

Une fois que tous les numéros de date/heure applicables ont été modifiés, appuyez sur l'icône de coche pour définir la nouvelle date/heure.

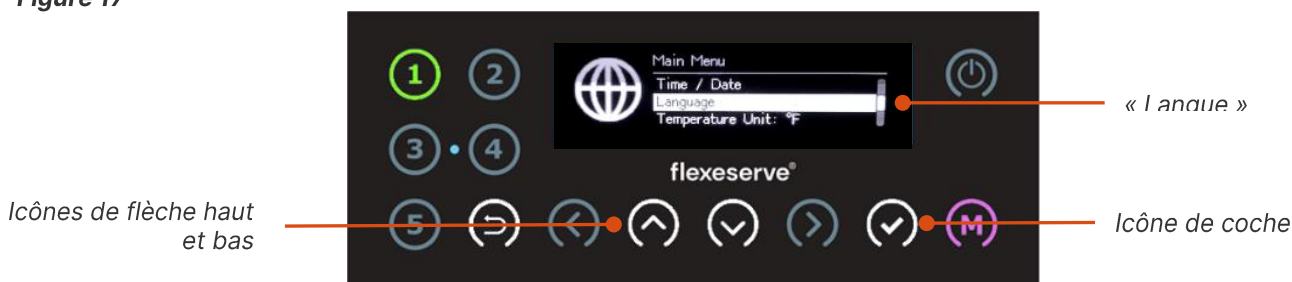
Pour revenir à l'écran précédent, appuyez sur l'icône de flèche « Retour ».

Modification de la langue sur le contrôleur d'interface OLED

Pour changer la langue sur le contrôleur d'interface OLED, touchez l'icône rose « M » pendant une seconde (Figure 11). Vous accéderez alors à l'écran d'affichage du « Menu principal ».

Faites défiler le menu principal à l'aide des flèches haut et bas jusqu'à ce que « Langue » soit en surbrillance (Figure 17).

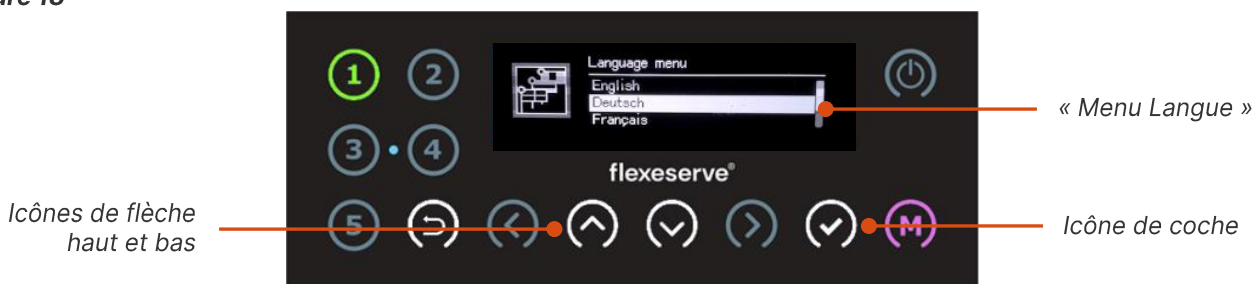
Figure 17



Appuyez sur l'icône de coche pour accéder à l'affichage « Menu Langue ».

Faites défiler le menu principal à l'aide des flèches haut et bas jusqu'à ce que la langue souhaitée soit en surbrillance (Figure 18).

Figure 18



Appuyez sur l'icône de coche pour définir la langue sélectionnée.

Pour revenir à l'écran précédent, appuyez sur l'icône de flèche « Retour » (Figure 14).

Modification de l'unité de température sur le contrôleur d'interface OLED

Pour modifier l'unité de température sur le contrôleur d'interface OLED, touchez l'icône rose « M » pendant une seconde (Figure 11). Vous accéderez alors à l'écran d'affichage du « Menu principal ».

Faites défiler le menu principal à l'aide des flèches haut et bas jusqu'à ce que « Unité de température » soit en surbrillance (Figure 19).

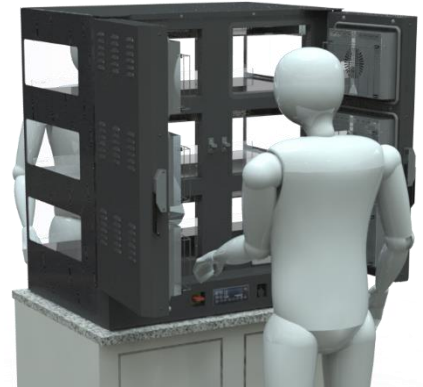
Figure 19



Appuyez sur l'icône de coche pour définir l'unité de mesure de la température (°C/°F).

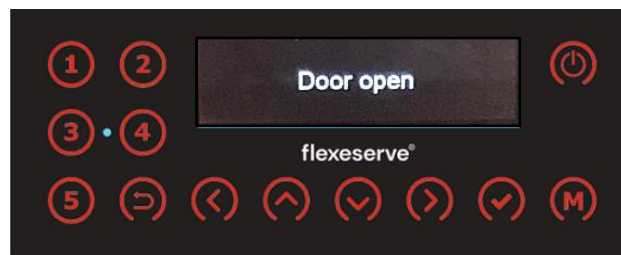
Fonctionnement de la porte

Pour ouvrir les portes arrière du Flexeserve Zone, soulevez la poignée de porte et tirez la porte vers vous.



Une fois la porte ouverte, les ventilateurs et les éléments seront éteints. Vous remarquerez que l'écran de l'interface OLED indiquera « Porte ouverte » (Figure 19).

Figure 19



Une alarme sonore retentira après 10 secondes si la porte n'a pas été fermée correctement après le chargement des produits. Cela permet de notifier que la porte est restée ouverte plus longtemps que le temps recommandé et d'éviter les pertes de chaleur de l'unité, en veillant à ce que la température du produit soit maintenue.

Veillez consulter les informations sur les sondages périodiques de la température à cœur du produit à la page suivante.

Pour fermer, poussez la porte arrière jusqu'à ce qu'elle s'enclenche. Vous remarquerez que l'alarme s'arrêtera et que les ventilateurs et les éléments redémarreront.

Présentation et emballage

La durée de conservation des produits dans l'appareil peut être différente selon leur température centrale recommandée. Il faut en tenir compte pour veiller à obtenir la meilleure qualité et la température idéale de consommation. The Alan Nuttall Partnership décline toute responsabilité en cas de changements ou de pertes de qualité qui résultent des différences de produits.

Tous les produits placés dans le Flexeserve Zone doivent être dans les emballages/récipients adéquats, conformément aux procédures du magasin et aux meilleures pratiques. Enlevez les produits dans des emballages endommagés de l'équipement et nettoyez le plus rapidement possible.

N'obstruez pas le(s) ventilateur(s) à l'arrière de chaque zone, cela peut activer le dispositif de sécurité intégré d'arrêt du système et empêcher l'équipement de fonctionner.

Test du produit



INFORMATION

Les obligations légales exigent que tous les produits entreposés pendant une période prolongée dans la zone de présentation chauffée soient testés périodiquement pendant la vente pour veiller à ce que la température intérieure du produit soit supérieure à la température de maintien légale. Voir le manuel de fonctionnement interne pour obtenir des instructions sur les tests de produits.

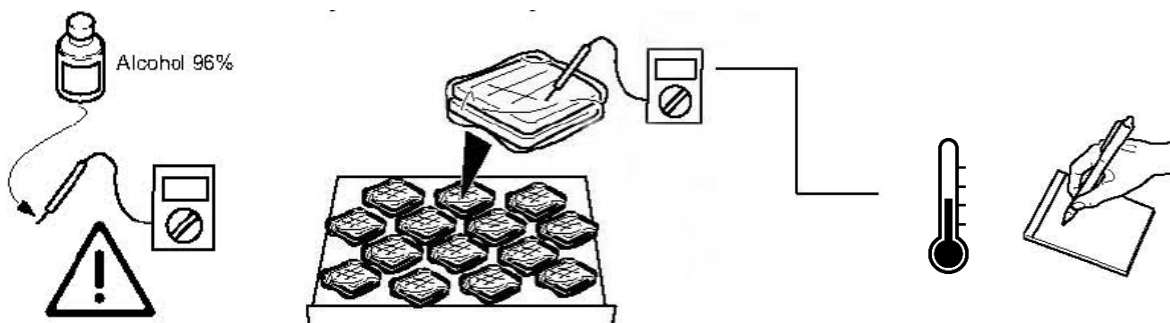
Il est bon de placer un produit dans une unité de maintien aussi chaude que possible, selon les recommandations pour ce produit en particulier, afin de maximiser la durée de conservation à une température sans risque.

L'équipement n'est pas conçu pour augmenter la température du produit ; la température des produits baisse progressivement pendant la période d'étalage, pour assurer une bonne qualité du produit. Il faut absolument que la température centrale du produit soit aussi élevée que possible au moment où il est placé à l'intérieur de l'équipement, de manière à ce que la période de conservation maximale puisse être atteinte. La température du produit baissera pendant la période de conservation, quelle que soit la température au moment où le produit est placé à l'intérieur de l'unité. Une température initiale basse réduira donc la durée de conservation.

À la fin des périodes de conservation recommandées, tous les produits invendus doivent être enlevés, détruits et éliminés conformément aux normes de la société et aux normes de sécurité alimentaire.

The Alan Nuttall Partnership décline toute responsabilité en cas de changements ou de pertes de qualité qui peuvent résulter de différences de produits.

Enregistrer la température des produits



La température centrale des produits doit être régulièrement testée et enregistrée conformément aux consignes des autorités locales.

Nettoyage quotidien



MISE EN GARDE

Isolez complètement l'équipement avant d'entreprendre toute intervention de nettoyage.



MISE EN GARDE

Vérifiez que l'équipement a refroidi complètement avant d'entreprendre toute intervention de nettoyage.

Seul un personnel adéquatement formé peut s'acquitter des procédures de nettoyage.

Vérifiez que l'alimentation électrique a été coupée.

Attendez que toutes les surfaces refroidissent jusqu'à atteindre une température ambiante. Nettoyez la surface du rayon avec un chiffon humide imbibé d'un produit de nettoyage doux.

Vérifiez que l'eau ne forme pas de flaques ou ne s'accumule pas sur la surface en verre. Désinfectez et séchez.



ATTENTION

Si la surface du verre est fissurée ou endommagée, arrêtez de l'utiliser.

N'utilisez PAS de quantités d'eau excessives.

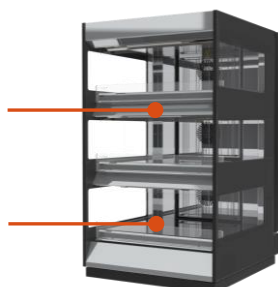
Ne nettoyez PAS l'équipement avec des appareils sous haute pression, des jets d'eau chaude ou de la vapeur sous pression. Toutes les traces de résidus alimentaires doivent être complètement nettoyées.

N'utilisez PAS de produits de nettoyage abrasifs car ils risquent d'endommager la finition de l'équipement. Il est recommandé d'utiliser des produits de nettoyage non-abrasifs. N'utilisez PAS de produits de nettoyage pour le verre.

Les montants en polycarbonate et les porte-étiquette peuvent être enlevés pour le nettoyage.

Montants en polycarbonate et porte-étiquette

Étagère en verre



Pour retirer les montants, tirez-les doucement vers le haut.

Pour retirer les porte-étiquettes, poussez le porte-étiquette en polycarbonate vers le haut, et en même temps, tirez le haut du porte-étiquette vers vous jusqu'à ce qu'il se déclipse du bord métallique.



Une fois les montants en polycarbonate avants et les porte-étiquettes enlevés, les miettes et les débris peuvent être balayés vers l'avant, hors de chaque zone.

Les étagères en verre, les parois intérieures, le verre du diffuseur de lumière et les surfaces extérieures peuvent être nettoyées avec des produits de nettoyage non abrasifs.

Ouvrez les portes arrière et nettoyez tous les rebords de la zone de chargement à l'aide d'un détergent doux et d'un chiffon.

Nettoyage des panneaux à persiennes arrière

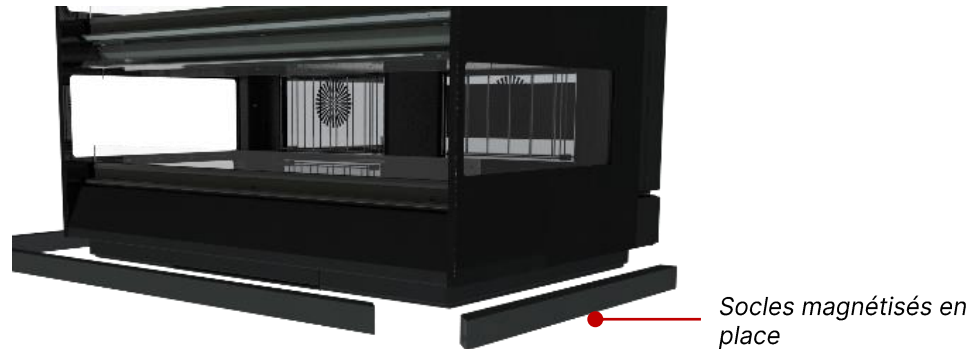
Les panneaux à persiennes arrière doivent être vérifiés et, si nécessaire, la poussière et les débris doivent être enlevés à l'aide d'une brosse douce et propre. Retirez tous les débris qui se sont accumulés sous les persiennes.



Persiennes

Nettoyage de la zone de base sur un Flexeserve Zone à 3 niveaux

Pour nettoyer autour de la zone de base sur une Flexeserve Zone® à 3 niveaux, retirez les socles aimantés et nettoyez à l'aide d'un chiffon humide imbibé d'un détergent doux.

**ATTENTION**

N'utilisez PAS de produits de nettoyage agressifs. Veillez à ce que tous les montants, porte-étiquettes et socles soient réinstallés avant d'utiliser l'unité.

The Alan Nuttall Partnership Ltd ne peut prendre la responsabilité d'aucun dysfonctionnement ou dégât si ces procédures de nettoyage ne sont pas respectées.

Dépistage de pannes



MISE EN GARDE

N'essayez jamais d'ouvrir les armoires de branchement électrique. Seuls des techniciens agréés, formés et compétents peuvent accéder à la base de l'unité et aux parties électroniques.



ATTENTION

Ces renseignements sont uniquement fournis à titre informatif. The Alan Nuttall Partnership Ltd ne peut pas être tenu responsable des accidents ou blessures causés par une mauvaise application des instructions ou par la façon dont les informations sont illustrées.

Panne	Cause potentielle	Solution
L'appareil ne fonctionne pas.	Pas de courant.	Vérifiez que les interrupteurs de l'unité sont allumés. Vérifiez que l'unité est branchée sur une prise qui fonctionne. Si le problème persiste, contactez le Service technique.
	Le contrôleur d'interface OLED est initialisé au réglage « Arrêt ».	Modifiez le réglage pour corriger la recette sur le contrôleur d'interface OLED.
L'étagère ne fonctionne pas à la température voulue.	Il manque des pièces.	Assurez-vous que les montants et les déflecteurs d'air sont en place.
	État des stores.	Voir la section « Caractéristiques techniques » de ce Manuel d'utilisation pour les conditions ambiantes requises.
	Mauvaise recette sélectionnée	Lancer la recette souhaitée en fonction du type de produit à l'aide du contrôleur d'interface OLED.
	Le thermostat de surchauffe s'est activé et montre un affichage vide.	Contactez le Service technique.
	Le ventilateur tourne mais l'air est froid.	Contactez le Service technique.
Les lumières ne fonctionnent pas.	L'unité lumineuse est en panne.	Contactez le Service technique.
	Le contrôleur d'interface OLED est initialisé au réglage « Arrêt ».	Lancement de l'option « lumières uniquement » ou d'un réglage de recette spécifique.

Ces informations sont uniquement fournies à titre informatif et ne sont pas exhaustives. Utilisez toujours les techniques de dépistage de panne recommandées pour établir et éliminer les pannes.

Certaines pannes ne peuvent être prises en charge que par un technicien formé et qualifié en conséquence. Si besoin, **contactez le Service technique**

Pièces de rechange et entretien

Pour tout besoin relatif aux pièces de rechange et à l'entretien, veuillez contacter le **Service technique**.

Votre produit peut être identifié par l'autocollant de puissance électrique situé sur la section plate inférieure se trouvant derrière les portes.

Pour nous aider à traiter votre appel le plus efficacement possible, veuillez nous fournir les informations suivantes :

1. Numéro de série ;
2. Description de la panne ;
3. Numéro de téléphone du site ;
4. Adresse du site.

Nous contacter

À Flexeserve, nous continuons de nous améliorer. Votre retour d'informations sur cet équipement est toujours le bienvenu.

	Côté client Service technique	Appel gratuit (depuis les États-Unis) (833) 955-8300
	Service technique Demandes de renseignements	service@flexeserve.com help@flexeserve.com
	Service technique Demandes de renseignements	Flexeserve Inc. 415 S Kimball Ave, Suite 160, Southlake, TX 76092 (817) 391-2320
	Site internet	flexeserve.com