

flexeserve™

Manuel d'utilisation



Flexeserve Zone

Module de comptoir – 2 niveaux

Modèles 400 | 600 | 770 | 1000

Service technique Flexeserve

Appel gratuit (depuis les US) (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	6
Installation	7
Positionnement	8
Déplacement	8
Branchement électrique	9-10
Configuration de l'équipement	11
Alimentation ON/OFF	12
Mise en marche	13-14
Mise à l'arrêt	15
Fonctionnement	16
Présentation et emballage	17
Test du produit	17
Nettoyage quotidien	18
Dépistage de pannes	19
Pièces de rechange et entretien	20
Élimination de ce matériel	20
Nous contacter	21

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 :

- FXZNA10N2S-SF61
- FXZNA40N2S-SF61
- FXZNA60N2S-SF61
- FXZNA77N2S-SF61

© 2023 The Alan Nuttall Partnership Ltd

La reproduction de ce document est interdite sans l'autorisation écrite de The Alan Nuttall Partnership Ltd. Tous 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 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).



DÉCHETS D'ÉQUIPEMENTS ÉLECTRIQUES ET ÉLECTRONIQUES

Lorsque l'utilisateur final souhaite mettre ce produit au rebut, il doit l'envoyer à des installations de collecte de récupération et de recyclage séparées.

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 dépassent 70 °C: touchez uniquement les composants servant à contrôler l'équipement.
- Les produits alimentaires doivent être pré-cuits 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 l'unité Flexeserve ;
 - Si le rayon en verre du présentoir est fissuré, isolez l'unité Flexeserve et mettez-la hors service ;
 - Veillez à ce qu'aucun corps étranger ou combustible ne soit en contact avec les surfaces chauffées, hormis les emballages alimentaires approuvés ;
 - Assurez-vous de vérifier le rayon en verre en cas de détérioration. S'il présente des détériorations, coupez l'alimentation électrique et signalez le problème au support client 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 partenaire d'entretien 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.



ATTENTION

Pour les unités équipées d'un store nocturne, assurez-vous que l'unité est éteinte et déconnectée de l'alimentation électrique avant de descendre le store.

Caractéristiques techniques

La gamme de produits Flexeserve Zone décrite dans ce manuel est une série de modules de comptoir à 2 niveaux 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 équipés de 2 zones chauffantes à position fixe.

Chaque zone maintient les produits alimentaires à une température fixe entre 65 °C et 90 °C, par le biais d'un chauffage à circulation d'air.

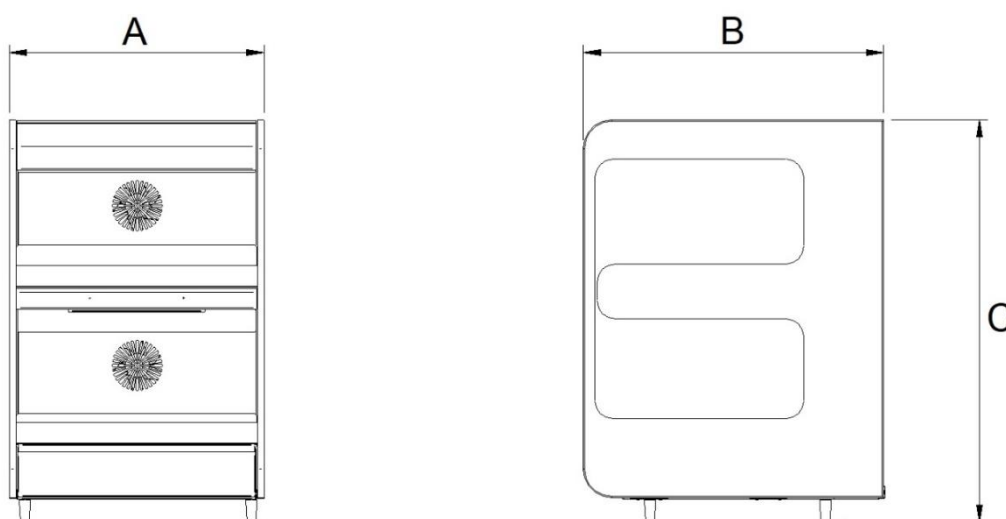
NOTE

Chaque Flexeserve sera réglé en usine pour maintenir une température d'air minimum de 85 °C dans chaque zone.

La Flexeserve 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 à 2 niveaux



TYPE DE MODÈLE	A - LARGEUR	B/C - PROFONDEUR	D - HAUTEUR	POIDS
Carré 400	356 mm	660 mm	884 mm	74 kg
Carré 600	556 mm	660 mm	884 mm	86 kg
Carré 770	720 mm	660 mm	884 mm	106 kg
Carré 1000	975 mm	660 mm	884 mm	126 kg

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 le service technique de Flexeserve immédiatement. 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. La Flexeserve Zone doit être mise en place en respectant les procédures de levage 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 l'arrière de l'équipement et tout mur ou surface solide.

Les surfaces de support ou surfaces adjacentes de l'équipement doivent être :

- Non combustibles ;
- Stables, plates et uniformes ;
- Capables de soutenir le poids de l'appareil à capacité maximale, sans déformation ou défaillance structurale ;
- 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 personnel suffisant 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 d'avoir un minimum de deux personnes pour positionner l'équipement.

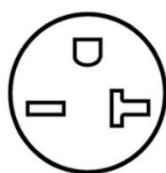
L'équipement doit à tout moment être maintenu à la verticale.

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

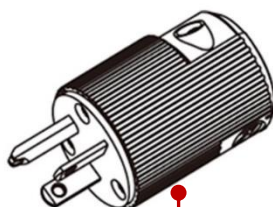
Déplacement

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.

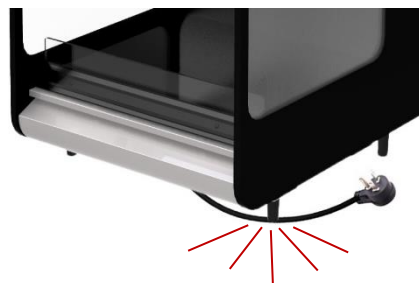
Les unités ne peuvent pas franchir de rebords ou d'obstacles. Veillez à ce que les roues puissent bouger librement et à ce qu'elles n'entrent jamais en contact avec le cordon électrique (voir la figure ci-dessous).



Prise murale



Fiche



Branchement électrique



ATTENTION !

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

Les produits Flexeserve® 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 à l'intérieur du panneau avant. Vous trouverez un exemple ci-dessous.

flexeserve™
Flexeserve Inc.
415 S Kimball Ave
Suite 160
Southlake
TX 76092
(817) 391-2320
flexeserve.com
Technical Service
Call Toll-free
(833) 955-8300

PRODUCT | Flexeserve Zone 600
RATING | 208V, 60Hz, 1500W
SERIAL No. | 2T-600-0000000000
MODEL | FXZNA60N2S-SF61
DoM | 07/2023
WEIGHT | 189.2lb

Conforms to Standard
UL 197 and NSF-4.
Certified to CSA Standard
C22.2 No. 109.

ETL LISTED US
Intertek
5009951

ETL
TRANSITION LISTED
Intertek

CE

2T-600-0000000000

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

Tous les modèles ont une valeur nominale de 208 V (2 fils + masse, Y), alimentation électrique de 60 Hz.

MODÈLE	PUISSANCE TOTALE
400	1500 W
600	1500 W
770	3000 W
1000	3000 W



ATTENTION

Quel que soit le type d'installation, vérifiez que l'acheminement du 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/rayon doit être équipé des montants en polycarbonate pour veiller à un fonctionnement sûr et correct.



MISE EN GARDE

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

Insérez le descriptif dans le porte-étiquette. Fermez le panneau quand l'unité n'est pas en service.

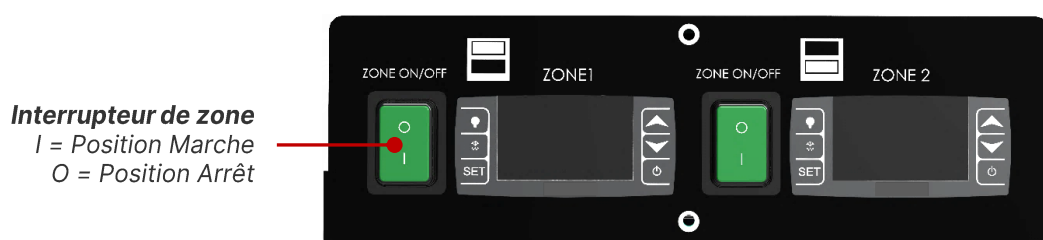


Alimentation ON/OFF

Chaque zone/rayon est équipée d'un interrupteur qui permet de mettre individuellement les zones/rayons en marche ou à l'arrêt. Il est situé derrière le panneau avant du Flexeserve Zone.

Placez l'interrupteur de la zone en position « I » pour alimenter chaque zone/rayon et en position « O » pour les mettre à l'arrêt.

2 Niveaux - Modèles 1000/400/770/600 - Panneau de commande



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 ce lieu.

Mise en marche

Zones individuelles - Chauffe



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 ce lieu.



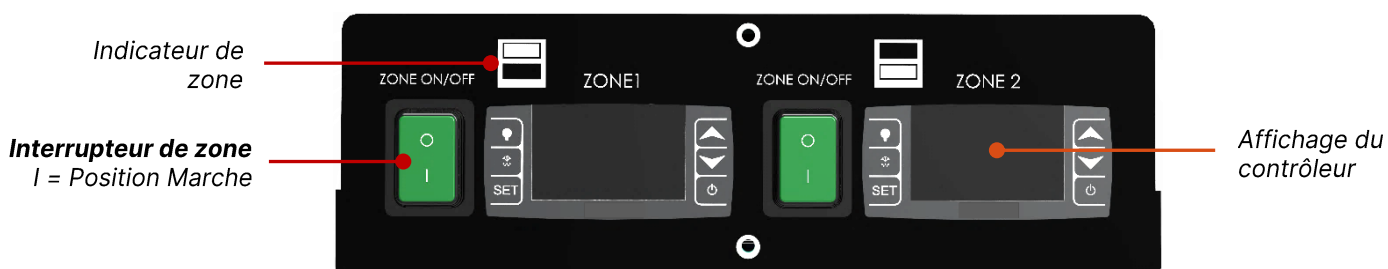
MISE EN GARDE

La surface des zones chaudes deviendra chaude et atteindra des températures supérieures à 70°C.

Chacune des variantes du modèle est équipée d'un jeu de commandes pour chaque zone. Les commandes se trouvent derrière le panneau à la base de l'appareil.

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.



Placez l'interrupteur de zone en position « ON » contrôleur s'allumera. L'affichage doit maintenant indiquer la température actuelle. L'équipement commencera à chauffer et atteindra automatiquement la température pré-réglée, soit généralement 85°C.

Lorsque plusieurs zones chaudes sont nécessaires, sélectionnez et réglez séparément les interrupteurs de la zone correspondante à la position « ON ».

Les zones chaudes doivent rester vides, sans interférence. Il faut attendre jusqu'à 60 minutes pour qu'elles atteignent leur température opérationnelle. Aucun produit ne doit être placé dans la zone du présentoir tant qu'elle n'a pas atteint la température qui convient.



ATTENTION

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

Zones individuelles - Ambient/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 ce lieu.



MISE EN GARDE

Lorsque vous passez d'un mode chaud à un mode ambient, 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.



Mettez l'interrupteur de zone en marche et l'affichage s'allumera. L'affichage doit maintenant indiquer la température actuelle.

Pour sélectionner le mode ambient :

Appuyez sur la touche activer/désactiver la chauffe et l'affichage indiquera « OFF ». Vous verrez que le ventilateur a arrêté de tourner et qu'il n'y a pas d'air qui circule autour de la zone. La zone est maintenant en mode ambient.

Lorsque plusieurs zones en mode ambient sont nécessaires, sélectionnez et réglez séparément les interrupteurs d'activation/désactivation de chauffe correspondants.

Aucun produit ne doit être placé dans la zone du présentoir tant qu'elle n'a pas refroidi adéquatement à la température ambiante requise.

Pour réactiver le mode de chauffe :

Appuyez sur la touche activer/désactiver la chauffe et l'affichage indiquera la température de service actuelle. Visuellement, vous verrez que le ventilateur a commencé à tourner et qu'il y a maintenant une circulation d'air autour de la zone. La zone est maintenant en mode de chauffe.

Aucun produit ne doit être placé dans la zone du présentoir tant qu'elle n'a pas atteint la température qui convient.

Mise à l'arrêt

Zones/niveaux individuels



MISE EN GARDE

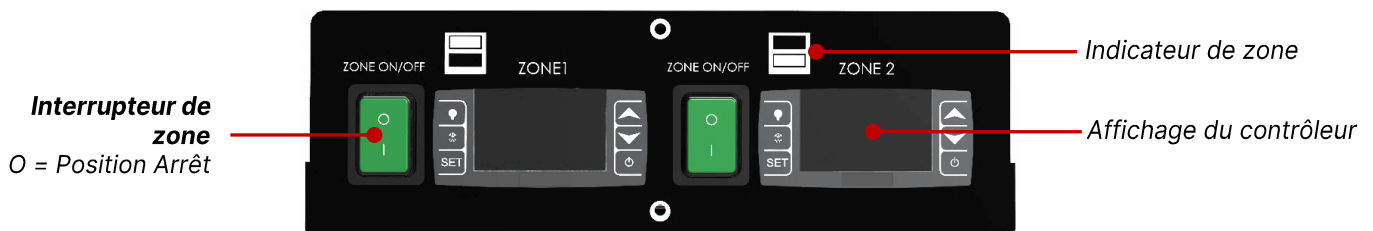
Lorsque l'unité est éteinte ou débranchée du courant de secteur, il se peut que la surface des zones chaudes continue d'être chaude ; il faut parfois attendre jusqu'à deux heures pour qu'elle refroidisse.



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 la zone voulue, réglez l'interrupteur de zone à la position « O ».



Lorsqu'une zone individuelle est mise à l'arrêt, l'affichage du contrôleur et l'interrupteur de zone ne seront plus allumés et la zone sera éteinte.

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

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.

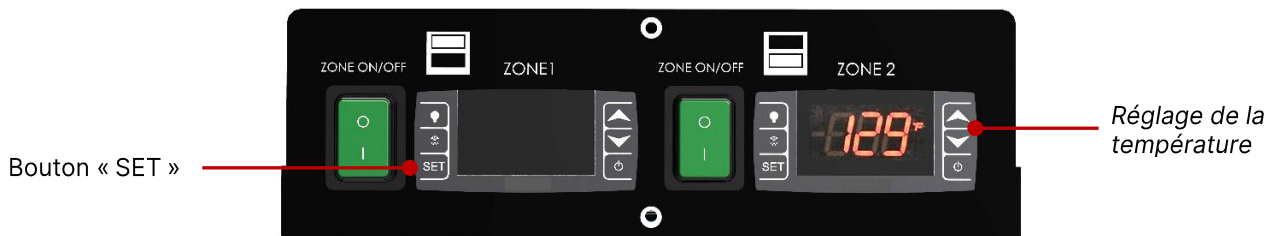
Ne placez PAS de plats de cuisson sur les rayons de l'équipement.

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

L'unité 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 de présentation adéquats.

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

La température de chaque zone/rayon est affichée sur le contrôleur de zone correspondant et 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 minimum et maximum ont été pré-réglées en usine pour empêcher que les températures de l'équipement ne soient ajustées au-delà des limites légales et de sécurité. Elles peuvent uniquement être ajustées par un technicien désigné par Flexeserve.

Pour voir la température réglée de chaque zone, appuyez sur le bouton « SET » pendant une demi-seconde, puis relâchez.

Pour changer la température d'une zone individuelle, appuyez sur le bouton « SET » jusqu'à ce que le symbole "°F" s'affiche en clignotant. Appuyez sur les boutons des touches fléchées pour augmenter (▲) ou baisser (▼) la température. Appuyez de nouveau sur le bouton de « SET » pour entrer un nouveau réglage. Une fois la température réglée, l'affichage retournera à la température opérationnelle, qui augmentera ou baissera jusqu'à la température réglée.

Flexeserve Zone est fabriqué de manière à respecter les réglementations en matière de santé et de sécurité et elle a été testée et certifiée 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.

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.

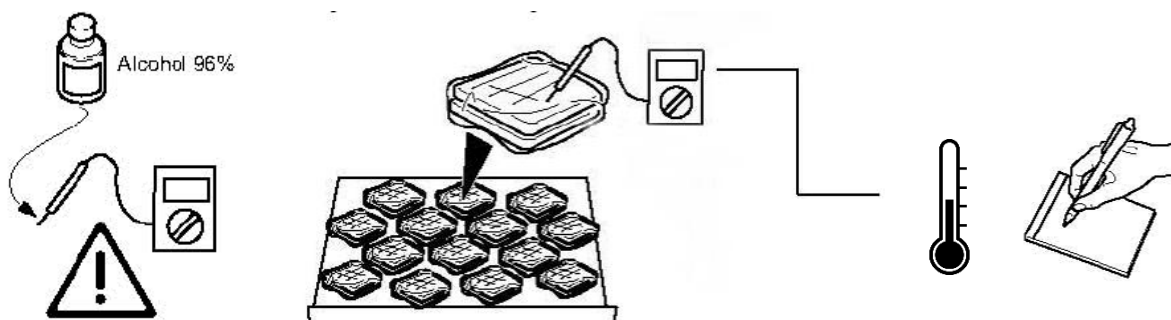
Il est bon de placer un produit dans une unité de maintien aussi chaude que possible, selon les recommandations pour ce produit en particulier, afin de maximiser la durée de conservation à une température sans risque.

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

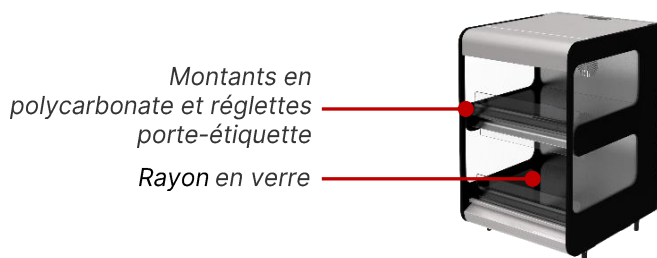
Si la surface du verre est fissurée ou endommagée, arrêtez de l'utiliser.

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 réglètes porte-étiquette peuvent être enlevés et nettoyés en les soulevant.



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



ATTENTION !

N'utilisez PAS de produits de nettoyage agressifs. Veillez à ce que tous les montants 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 du Flexeserve Zone sont en marche.
		Vérifiez que l'unité est branchée sur une prise qui fonctionne.
		Une fois ces vérifications effectuées, contactez le Service technique .
Le rayon ne fonctionne pas à la bonne température.	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.
	Réglage.	Assurez vous que l'unité est réglée à la bonne température.
	Le thermostat de surchauffe s'est activé et montre un affichage vide.	Contactez le Service technique.
	Le ventilateur tourne mais il y a de l'air froid.	Contactez le Service technique.
« P1 » est affiché au lieu de la température.	Panne de test sur la zone.	Vérifiez si aucune des prises n'a été déconnectée du boîtier de commande.
		Contactez le Service technique.
Les lumières ne fonctionnent pas.	L'unité lumineuse est en panne.	Contactez le Service technique.

Ces informations sont uniquement fournies à titre informatif et ne sont pas exhaustives. Utilisez toujours les techniques de dépannage 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. Pour obtenir de l'aide, contactez le **Service technique**.

Pièces de rechange et entretien

Pour toutes les exigences en matière de pièces de rechange et d'entretien, veuillez contacter le **Service technique**.

Votre produit peut être identifié par l'étiquette de puissance électrique située à l'intérieur du panneau inférieur avant.

flexeserve™
Flexeserve Inc.
415 S Kimball Ave
Suite 160
Southlake
TX 76092
(817) 391-2320
flexeserve.com
Technical Service
Call Toll-free
(833) 955-8300

PRODUCT | Flexeserve Zone 600
RATING | 208V, 60Hz, 1500W
SERIAL No. | 2T-600-0000000000
MODEL | FXZNA60N2S-SF61
DoM | 07/2023
WEIGHT | 189.2lb

Conforms to Standard
UL 197 and NSF-4.
Certified to CSA Standard
C22.2 No. 109.

ETL Intertek 5009951
ETL Intertek
CE

2T-600-0000000000

Description du modèle
Puissance électrique
Numéro de série ;
Numéro du modèle

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 ;

Élimination de ce matériel



DÉCHETS D'ÉQUIPEMENTS ÉLECTRIQUES ET ÉLECTRONIQUES

Des sanctions peuvent être appliquées pour élimination incorrecte des déchets, conformément à la législation nationale.

Ce produit ne doit pas être mélangé avec le reste de vos ordures ménagères. Veuillez retourner ce produit à Flexeserve ou déposer ce produit à un point de collecte agréé où il sera accepté sans frais afin qu'il soit traité de manière adéquate. Vous trouverez les coordonnées à la page suivante.

Procéder correctement à l'élimination de ce produit participera à sauver des ressources précieuses et empêchera toute potentielle conséquence négative sur la santé humaine et l'environnement, ce qui pourrait se produire en cas de mauvais traitement des déchets.

Nous contacter

Pour toutes les demandes de pièces de rechange et d'entretien, veuillez contacter le service technique.

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



Service technique
Demandes :

Appel gratuit (depuis les US) (833) 955-8300



Service technique
Demandes :

service@flexeserve.com

help@flexeserve.com



Service technique
Demandes :

FLEXESERVE INC.

415 S Kimball Ave, Suite 160, Southlake, TX 76092
(817) 391-2320



Site internet

flexeserve.com