

**flexeserve™**

# Manual de instrucciones



## Flexeserve Zone

**3, 4, 5 niveles - Instalación sobre suelo**  
Modelos 400 | 600 | 770 | 1000

**Servicio técnico de Flexeserve**  
Llame gratis al (833) 955-8300  
[service@flexeserve.com](mailto:service@flexeserve.com)





| <b>Índice</b>                         |       |
|---------------------------------------|-------|
| Introducción                          | 3     |
| Símbolos de seguridad                 | 4     |
| Instrucciones de seguridad            | 5     |
| Especificaciones                      | 6     |
| Dimensiones generales                 | 7-9   |
| Instalación                           | 10    |
| Posicionamiento                       | 11    |
| Traslado                              | 11    |
| Conexión eléctrica                    | 12-13 |
| Configuración del equipo              | 13    |
| Encendido y apagado                   | 14    |
| Encendido del interruptor             | 15-16 |
| Apagado                               | 17    |
| Funcionamiento                        | 18    |
| Exhibición y comercialización         | 19    |
| Sondeo de productos                   | 19    |
| Limpieza diaria                       | 20    |
| Solución de problemas                 | 21    |
| Piezas de repuesto y servicio técnico | 22    |
| Eliminación de este equipo            | 22    |
| Contacto                              | 23    |

## Introducción

Este manual ha sido desarrollado como una guía para ayudar al funcionamiento seguro y continuado del equipo.

El documento cubre numerosos aspectos de uso y mantenimiento; se requiere el nivel pertinente de capacitación y competencia de los operadores que trabajan con el equipo.

The Alan Nuttall Partnership Ltd no se responsabiliza de los accidentes o lesiones causados por la aplicación incorrecta de las instrucciones o por la forma en que se representa la información. El manual debe ser leído y comprendido antes de utilizar el equipo.

Este manual ha sido redactado con el máximo cuidado. Sin embargo, como resultado de un compromiso constante de desarrollo y mejora, puede darse el caso de que su equipo difiera en detalle de lo descrito en este manual.

Las siguientes instrucciones solo pretenden ser una guía para la instalación, el funcionamiento y el mantenimiento del equipo. Además, The Alan Nuttall Partnership Ltd no acepta ninguna responsabilidad por las pérdidas o lesiones causadas por el incumplimiento de las directrices e instrucciones de seguridad de este manual, ya sea por descuido, falta de capacitación, calificación o competencia pertinentes, y durante la instalación, el funcionamiento, el mantenimiento o la reparación del equipo.

El presente manual debe conservarse para su uso futuro.

Los números de modelo relacionados con este manual de instrucciones son:

- FXZNA10S3C-SF61
- FXZNA10S3S-SF61
- FXZNA10S3S-HL61
- FXZNA10S4C-SF61
- FXZNA10S4S-AM61
- FXZNA10S4S-AV61
- FXZNA10S4S-SF61
- FXZNA10S4S-ST61
- FXZNA10S5S-AM61
- FXZNA10S5S-BF61
- FXZNA10S5S-PR61
- FXZNA10S5S-SF61
- FXZNA10S5S-ST61
- FXZNA40S3C-SF61
- FXZNA40S3S-SF61
- FXZNA40S4C-SF61
- FXZNA40S4S-SF61
- FXZNA60S3C-SF61
- FXZNA60S3S-HL61
- FXZNA60S3S-SF61
- FXZNA60S4C-SF61
- FXZNA60S4S-SF61
- FXZNA60S5S-SF61
- FXZNA77S3C-SF61
- FXZNA77S3S-SF61
- FXZNA77S4C-SF61
- FXZNA77S4S-SF61
- FXZNA77S4S-ST61
- FXZNA77S5C-SF61
- FXZNA77S5S-SF61

**© 2023 The Alan Nuttall Partnership Ltd**

*No copiar sin la autorización por escrito de The Alan Nuttall Partnership Ltd. Todo el contenido de este documento es propiedad intelectual de The Alan Nuttall Partnership Ltd.*

## Símbolos de seguridad

Los símbolos definidos a continuación, en los que se basa la seguridad, se utilizan en Flexeserve Zone y/o en todo este documento.



### ADVERTENCIA/PRECAUCIÓN

Debe seguirse una instrucción de seguridad apropiada o advertirse de un peligro potencial.



### VOLTAJE PELIGROSO

Para indicar los riesgos derivados de voltajes peligrosos.



### PESADO

Este producto es pesado y deben consultarse las instrucciones de seguridad para las disposiciones de elevación y traslado.



### SUPERFICIE CALIENTE

Para indicar que el artículo marcado puede estar caliente y no debe tocarse sin tener cuidado.



### INFORMACIÓN

Información proporcionada solo para operadores capacitados y especializados.



### MANTENIMIENTO

El mantenimiento del equipo debe ser llevado a cabo únicamente por ingenieros totalmente capacitados, calificados y competentes.



### PROTECCIÓN DE TIERRA (TIERRA)

Para identificar cualquier terminal destinado a la conexión a un conductor externo para la protección contra descargas eléctricas en caso de avería o el terminal de un electrodo de protección de tierra (tierra).



### DESECHOS DE LOS EQUIPOS ELÉCTRICOS Y ELECTRÓNICOS

Cuando el usuario final desee desechar este producto, deberá enviarlo a instalaciones de recogida selectiva para su recuperación y reciclaje.

## Instrucciones de seguridad

- Este equipo solo puede ser utilizado por personal capacitado y especializado. Cualquier aplicación que no se ajuste al uso especificado se considera peligrosa.
- El equipo solo debe utilizarse para el fin previsto; cualquier otra aplicación se considerará inadecuada. Flexeserve Zone está diseñado para mantener calientes los alimentos que han sido cocinados antes de ser exhibidos. El equipo no es para cocinar.
- Las áreas calentadas de Flexeserve Zone superan los 158 °F (70 °C): únicamente toque los componentes utilizados para controlar el equipo.
- Los productos alimenticios deben cocinarse previamente a la temperatura adecuada y exhibirse en recipientes/envases adecuados.
- NO coloque nada más pesado que 44 lb (20 kg) sobre la superficie de exhibición.
- NO cubra ni bloquee las rejillas de ventilación o las placas del ventilador.
- No se debe permitir que los niños jueguen con el equipo o estén cerca de él.
- Antes de utilizar el equipo:
  - Inspeccione el cable de alimentación para determinar si está dañado. Si está dañado, desconecte y aisle el Flexeserve Zone;
  - Si el estante de vidrio del exhibidor está agrietado, aisle el Flexeserve Zone y retírelo del servicio;
  - Asegúrese de que no haya objetos extraños o combustibles que no sean accesorios aprobados del Flexeserve Zone o envases aprobados para alimentos en contacto con las superficies calentadas;
  - Compruebe que la superficie del estante de cristal no presente signos de daños. Si se encuentra algún daño, aisle el suministro eléctrico e informe al departamento de servicio al cliente de Flexeserve.
- Desconecte el aparato:
  - Cuando no esté en uso;
  - Antes de realizar cualquier tarea de mantenimiento, como la limpieza;
  - Antes de mover el equipo.

Para garantizar que el equipo se mantenga en óptimas condiciones técnicas, los trabajos de mantenimiento deben ser llevados a cabo al menos una vez al año por un proveedor de servicios Flexeserve autorizado.

El usuario final es totalmente responsable del cumplimiento de las regulaciones y directrices de seguridad aplicables localmente en todo momento.

Los símbolos de seguridad, las advertencias y/o las instrucciones adjuntas al equipo forman parte de las características de seguridad. No deben cubrirse ni retirarse, y deben estar presentes y ser legibles durante la vida útil del producto. Sustituya inmediatamente los símbolos, pictogramas, advertencias e instrucciones dañados o ilegibles.

## Especificaciones

La gama de productos Flexeserve Zone que se detalla en este manual es una serie de exhibidores calefactados instalados sobre suelo de 3, 4 y 5 niveles para la presentación de productos alimenticios precocinados en un recipiente o envase adecuado en puntos de venta comerciales.

Los modelos de instalación sobre suelo Flexeserve Zone están provistos de 3, 4 o 5 zonas calefactadas de posición fija.

Cada zona mantiene los productos alimenticios a una temperatura fija de entre 65 °C (149 °F) y 90 °C (194 °F) por medio de un calentador de circulación de aire.

### **NOTA**

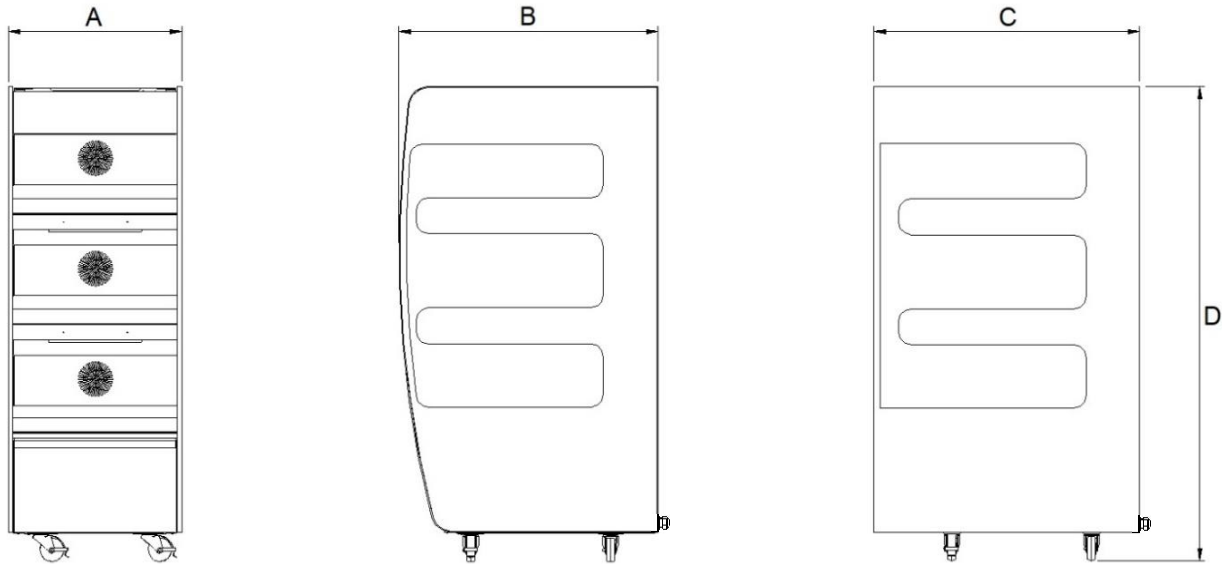
Cada Flexeserve Zone se configurará en fábrica para mantener un mínimo de 185 °F (85 °C) de temperatura del aire en cada zona.

Los modelos Flexeserve Zone de instalación sobre suelo se suministran con ruedas; las ruedas delanteras con freno pueden bloquearse cuando la unidad está en posición.

La gama Flexeserve Zone está conectada por cable y se suministra con un juego de cables adecuado, y es de uso exclusivo en interiores.

Las condiciones ambientales requeridas para el funcionamiento del equipo están entre 65 °F (18 °C) y 104 °F (40 °C), con una humedad relativa máxima del 70 %.

## Dimensiones generales: 3 niveles curvo/cuadrado

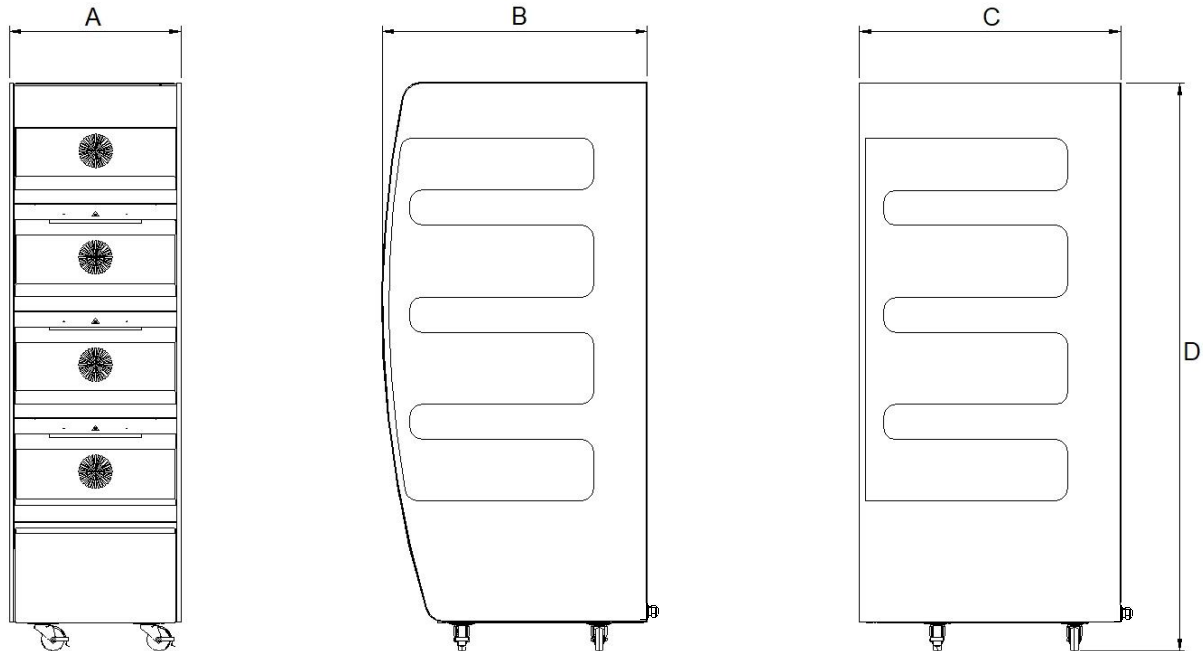


| TIPO DE MODELO        | A - ANCHO     | B/C - PROFUNDIDAD | D - ALTURA      | PESO            |
|-----------------------|---------------|-------------------|-----------------|-----------------|
| 400 Curvo             | 14"* (356mm)  | 32,6" (830mm)     | 59,8" (1520mm)  | 291lb (132kg)   |
| 400 Cuadrado          |               | 33,6" (855mm)     |                 | 300lb (136kg)   |
| 600 Curvo             | 21,8" (556mm) | 32,6" (830mm)     | 59,8" (1520mm)  | 320lb (145kg)   |
| 600 Cuadrado          |               | 33,6" (855mm)     |                 | 326lb (148kg)   |
| 600 Cuadrado Hi-Line  |               | 73,4" (1865mm)    | 469,5lb (213kg) |                 |
| 770 Curvo             | 28,3" (720mm) | 32,6" (830mm)     | 59,8" (1520mm)  | 414,4lb (188kg) |
| 770 Cuadrado          |               | 33,6" (855mm)     |                 | 421lb (191kg)   |
| 1000 Curvo            | 38,3" (975mm) | 32,6" (830mm)     | 59,8" (1520mm)  | 507lb (230kg)   |
| 1000 Cuadrado         |               | 33,6" (855mm)     |                 | 522,5lb (237kg) |
| 1000 Cuadrado Hi-Line |               | 73,4" (1865mm)    | 650,3lb (295kg) |                 |

\*Ancho de la unidad 14"/356 mm, ancho total 17,7"/450 mm para acomodar los soportes estabilizadores de las alas laterales fijados a las ruedas.



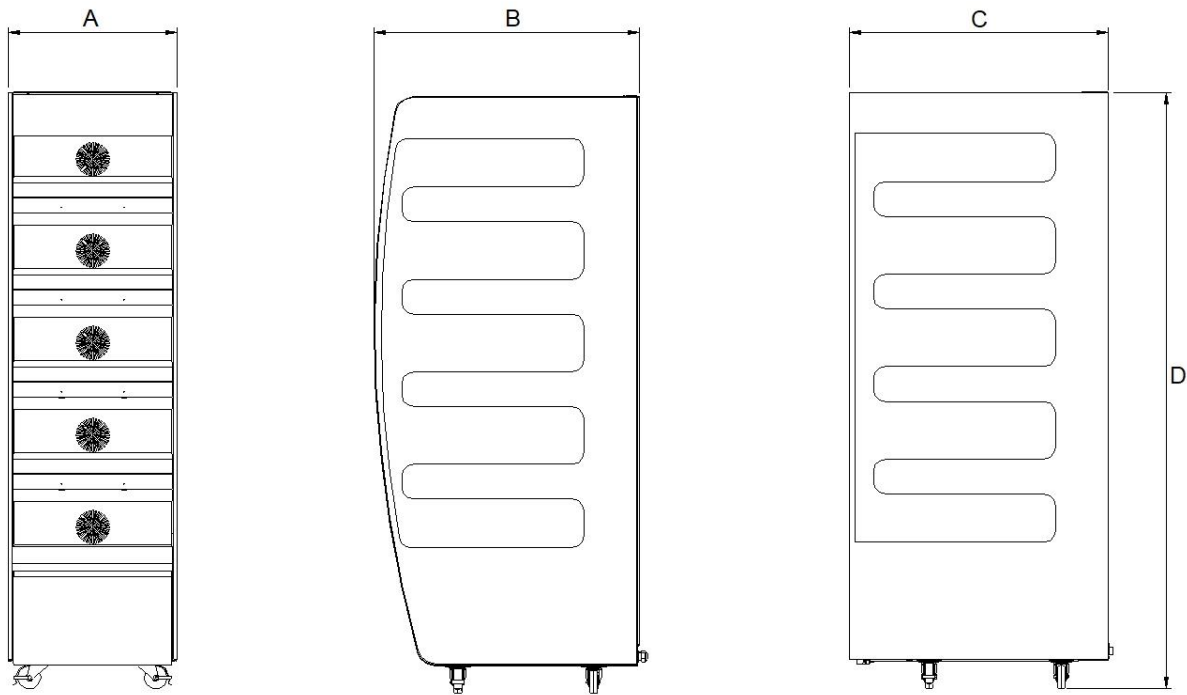
## Dimensiones generales: 4 niveles curvo/cuadrado



| TIPO DE MODELO | A - ANCHO     | B/C - PROFUNDIDAD | D - ALTURA     | PESO            |
|----------------|---------------|-------------------|----------------|-----------------|
| 400 Curvo      | 14"* (356mm)  | 34" (865mm)       | 73,4" (1865mm) | 410lb (186kg)   |
| 400 Cuadrado   |               | 33,6" (855mm)     |                | 416,6lb (189kg) |
| 600 Curvo      | 21,8" (556mm) | 34" (865mm)       | 73,4" (1865mm) | 462,9lb (210kg) |
| 600 Cuadrado   |               | 33,6" (855mm)     |                | 469,5lb (213kg) |
| 770 Curvo      | 28,3" (720mm) | 34" (865mm)       | 73,4" (1865mm) | 553,3lb (251kg) |
| 770 Cuadrado   |               | 33,6" (855mm)     |                | 559,9lb (254kg) |
| 1000 Curvo     | 38,3" (975mm) | 34" (865mm)       | 73,4" (1865mm) | 643,7lb (292kg) |
| 1000 Cuadrado  |               | 33,6" (855mm)     |                | 650,3lb (295kg) |

\*Ancho de la unidad 14"/356 mm, ancho total 17,7"/450 mm para acomodar los soportes estabilizadores de las alas laterales fijados a las ruedas.

**Dimensiones generales: 5 niveles curvo/cuadrado**



| TIPO DE MODELO | A - ANCHO     | B/C - PROFUNDIDAD | D - ALTURA     | PESO            |
|----------------|---------------|-------------------|----------------|-----------------|
| 600 Curvo      | 21,8" (556mm) | 34,3" (873mm)     | 77,5" (1970mm) | 485lb (220kg)   |
| 600 Cuadrado   |               | 33,6" (855mm)     |                | 491,5lb (223kg) |
| 770 Curvo      | 28,3" (720mm) | 34,3" (873mm)     | 77,5" (1970mm) | 564.3lb (256kg) |
| 770 Cuadrado   |               | 33,6" (855mm)     |                | 570.9lb (259kg) |
| 1000 Curvo     | 38,3" (975mm) | 34,3" (873mm)     | 77,5" (1970mm) | 650,5lb (295kg) |
| 1000 Cuadrado  |               | 33,6" (855mm)     |                | 656,9lb (298kg) |

## Instalación



### ADVERTENCIA

La instalación de estas unidades debe ser llevada a cabo por personal debidamente calificado y capacitado. Si no se hace así, la garantía puede quedar invalidada.

El equipo se entregará en las instalaciones embalado en un palé.

Retire todos los materiales de embalaje de la unidad y deséchelos correctamente, en cumplimiento de la normativa local.

Al retirar el embalaje, tenga cuidado de no dañar o rayar las superficies pintadas, de vidrio o de acero inoxidable.

Retire toda la cinta adhesiva temporal.

Antes del primer uso, limpie con una solución de limpieza adecuada para alimentos, siguiendo las instrucciones establecidas en la sección de limpieza y mantenimiento de este manual. Asegúrese de NO utilizar una cantidad excesiva de agua. NO utilice detergentes agresivos.

Si hay algún signo de daño, póngase en contacto con el servicio de atención al cliente de Flexeserve inmediatamente. Si no se informa de los fallos, defectos o elementos faltantes en el momento de la entrega, pueden producirse cargos.

Asegúrese de que se empleen prácticas de manipulación manual seguras en todo momento. El Flexeserve Zone debe colocarse en su posición utilizando los procedimientos correctos, de acuerdo con las políticas de seguridad locales y regionales.

Deben tenerse en cuenta las siguientes consideraciones sobre el lugar de instalación:

- Evite colocar fuentes de calor cerca del aparato.
- NO instale el aparato cerca de otros equipos que generen altas temperaturas para evitar daños.
- El equipo debe ubicarse de manera que no se vea afectado por las corrientes de aire de las puertas o de los sistemas de aire acondicionado. Es probable que se produzcan fluctuaciones de temperatura si el equipo no está ubicado adecuadamente. Esto tendrá un efecto adverso en las temperaturas del producto y puede aumentar los costos de funcionamiento.
- Asegúrese de que el suelo soporte el peso de la unidad a plena capacidad.
- Asegúrese de que la unidad se instale en una superficie plana y uniforme.
- Debe dejarse un espacio de al menos 2 pulgadas (50 mm) entre la parte posterior del equipo y cualquier pared/superficie sólida.

Las superficies de apoyo o alrededor del aparato deben ser:

- Incombustibles;
- Niveladas, planas y uniformes;
- Capaces de soportar el peso del aparato a plena carga, sin sufrir deformaciones ni fallas estructurales;
- Inamovibles.

## Posicionamiento



### ADVERTENCIA

La instalación de estas unidades debe ser llevada a cabo por personal debidamente calificado y capacitado. Incumplir esto puede provocar un funcionamiento inseguro o lesiones personales.



### ADVERTENCIA

Deben tomarse medidas adecuadas para elevar y colocar la unidad a fin de evitar el riesgo de daños o lesiones. Debe haber personal suficiente para manipular cada unidad sin infringir las políticas de salud y seguridad de la empresa o de las instalaciones.

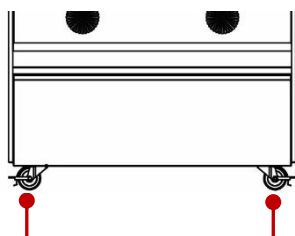
Se recomienda que se requiera un mínimo de dos personas para colocar el equipo en posición.

El equipo debe mantenerse en orientación vertical en todo momento.

Debe dejarse un espacio de al menos 2 pulgadas (50 mm) entre la parte posterior del equipo y cualquier pared/superficie sólida.

Una vez colocado el equipo en la ubicación deseada, debe evitarse que se mueva.

Los modelos de instalación sobre suelo de Flexeserve Zone disponen de frenos de ruedas que deben aplicarse. Los frenos de las ruedas están situados en la zona de elevación frontal de la unidad, como se muestra en la siguiente ilustración.



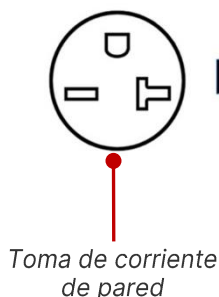
Zona de elevación frontal mostrando las ruedas delanteras con freno



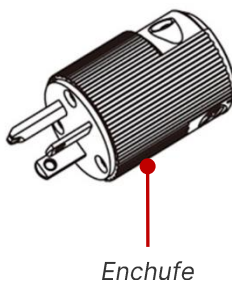
## Traslado

Antes de trasladar la unidad, aisle y desconecte el cable de alimentación de la toma de corriente. Guarde el cable de alimentación eléctrica para que no se dañe durante el reposicionamiento.

Las unidades no son adecuadas para pasar por encima de salientes u obstáculos. Asegúrese de que las ruedas puedan moverse libremente y no entren nunca en contacto con el cable de alimentación (consulte la figura siguiente).



Toma de corriente de pared



Enchufe



## Conexión eléctrica



### ADVERTENCIA

La conexión solo debe ser realizada por ingenieros debidamente capacitados y calificados, de acuerdo con todos los códigos eléctricos regionales y locales.

Los aparatos están preparados para un suministro eléctrico de 208 V, 60 Hz.

Los productos Flexeserve Zone se suministran con un cable de alimentación dedicado y un acoplador de alimentación NEMA estilo 6 adecuado para el equipo.

El equipo debe conectarse a un circuito derivado protegido con conexión a tierra de acuerdo con los códigos eléctricos locales.

Cada unidad debe tener su propia fuente de alimentación dedicada.

**NOTA** Para conocer los valores eléctricos de la unidad, consulte la calcomanía de valores eléctricos situada dentro de la cenefa frontal en el lateral de la caja de control. A continuación se muestra un ejemplo.

**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, 2300W     |
| SERIAL No.   3T-600-0000000000 |
| MODEL   FXZNA60S3S-SF61        |
| DoM   07/2023                  |
| WEIGHT   325.6lb               |

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



Intertek 5009951





3T-600-0000000000

Clasificación eléctrica

Se recomienda encarecidamente dotar al equipo de un medio accesible de aislamiento externo al equipo, es decir, un interruptor aislante de pared.

### Clasificaciones eléctricas

Todos los modelos tienen una potencia nominal de 208 V (2 hilos + Grd, Y).

| POTENCIA TOTAL |                     |                     |                     |
|----------------|---------------------|---------------------|---------------------|
| MODELO         | UNIDAD DE 3 NIVELES | UNIDAD DE 4 NIVELES | UNIDAD DE 5 NIVELES |
| 400            | 2300 W              | 3000 W              | 2800 W              |
| 600            | 2300 W              | 3000 W              | 2800 W              |
| 770            | 4500 W              | 6000 W              | 5000 W              |
| 1000           | 4500 W              | 6000 W              | 5000 W              |

FLEXESERVE | Manual de instrucciones | Flexeserve Zone 3, 4, 5 niveles - Instalación sobre suelo | R4 OCT 2023 | OM-006-ES

Página | 12 de 23



**ADVERTENCIA**

Para cualquier tipo de instalación, asegúrese de que el cable de alimentación esté en una posición segura. Bajo ninguna circunstancia se deben instalar cables eléctricos o tomas de corriente directamente en contacto con cualquier parte del equipo o que supongan un riesgo para la seguridad.

Si el cable de alimentación se daña, aíse el equipo y retírelo del servicio inmediatamente hasta que un ingeniero debidamente capacitado y calificado lo reemplace, de acuerdo con todos los códigos eléctricos regionales y locales.

## Configuración del equipo



**PRECAUCIÓN**

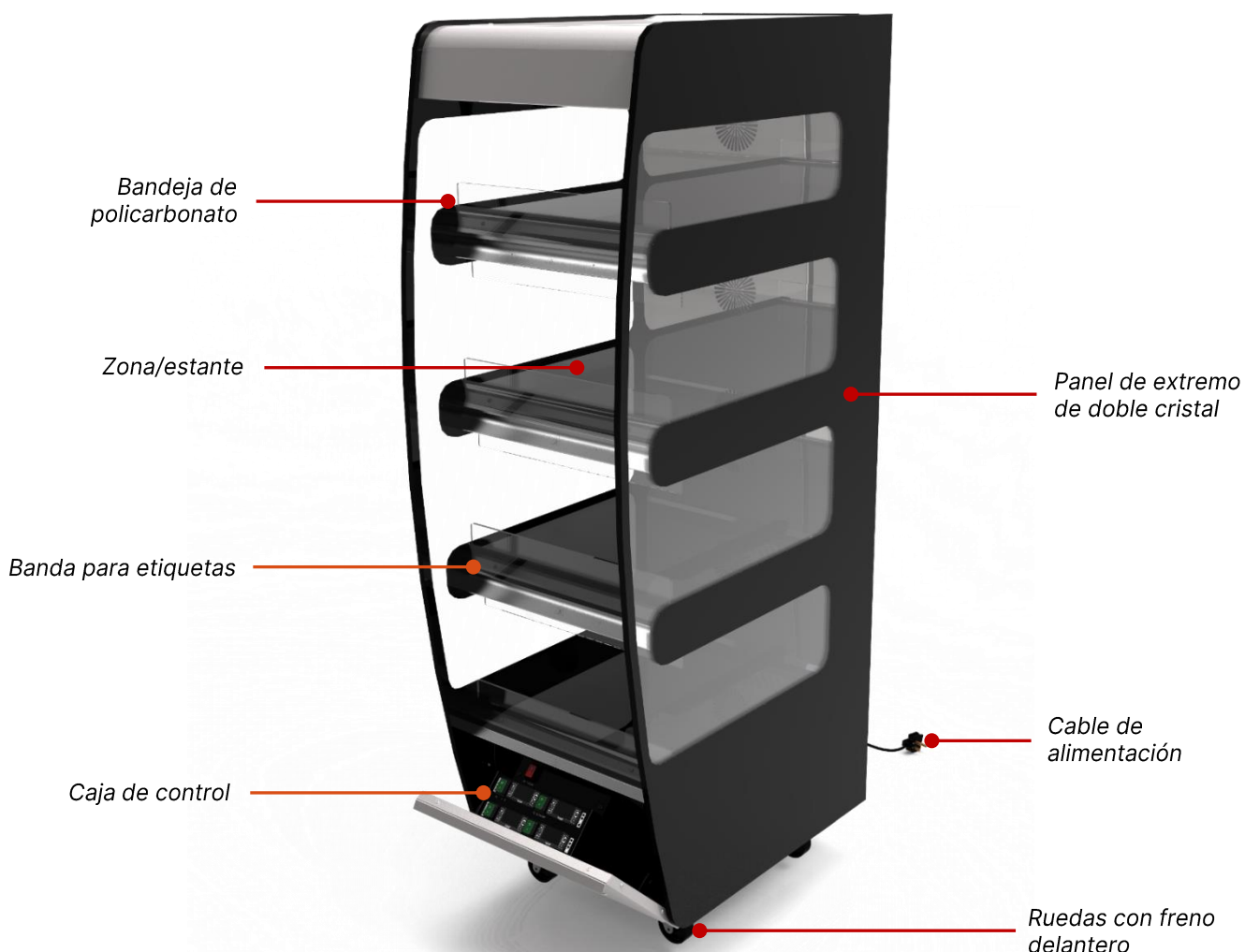
Cada zona (estante) debe tener instaladas las bandejas de policarbonato para garantizar un funcionamiento seguro y correcto.



**PRECAUCIÓN**

La unidad no funcionará correctamente sin las bandejas de policarbonato en la posición correcta.

Deslice la señalización en la banda para etiquetas. Cierre el panel de la cenefa cuando no esté en uso.

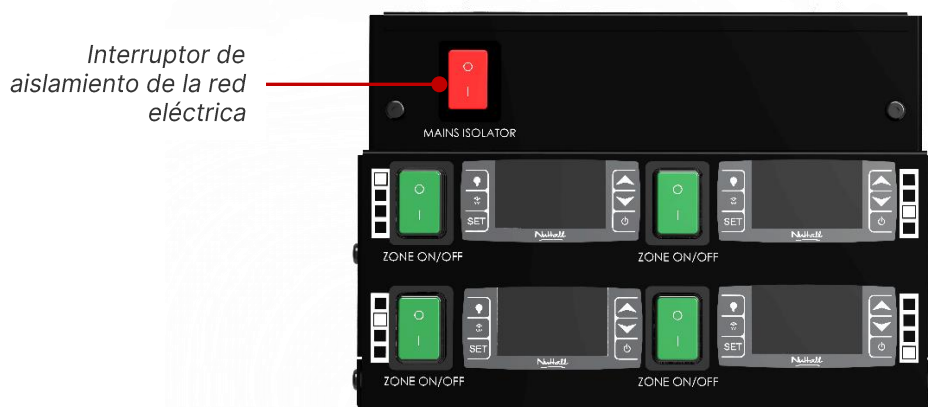


## Encendido y apagado

Cada Flexeserve Zone se suministra con un aislador o interruptor de alimentación para encender o apagar la unidad. Está situado detrás del panel frontal del Flexeserve Zone.

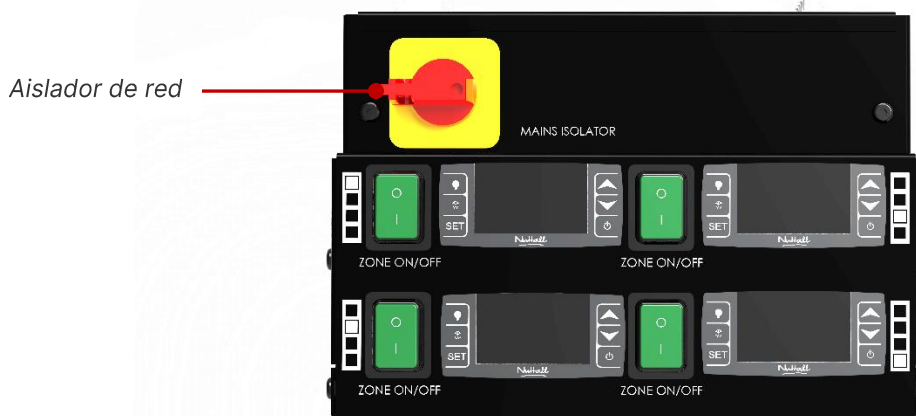
Coloque el interruptor de aislamiento/alimentación de la red en la posición "I" para alimentar la unidad y en la posición "O" para apagarla.

### Panel de control de 3, 4 y 5 niveles - Modelos 400/600



**NOTA** La ilustración anterior representa un panel de control de 4 niveles, modelo 400 o 600.

### Panel de control de 3, 4 y 5 niveles - Modelo 770/1000



**NOTA** La ilustración anterior representa un panel de control de 4 niveles, modelo 1000.



### ADVERTENCIA

En caso de emergencia, apague la unidad y aisléla completamente de la red eléctrica. Tómese el tiempo necesario para familiarizarse con este lugar.

## Encendido del interruptor

### Zonas individuales - Calefacción



#### ADVERTENCIA

En caso de emergencia, apague la unidad y aíslala completamente de la red eléctrica. Tómese el tiempo necesario para familiarizarse con este lugar.



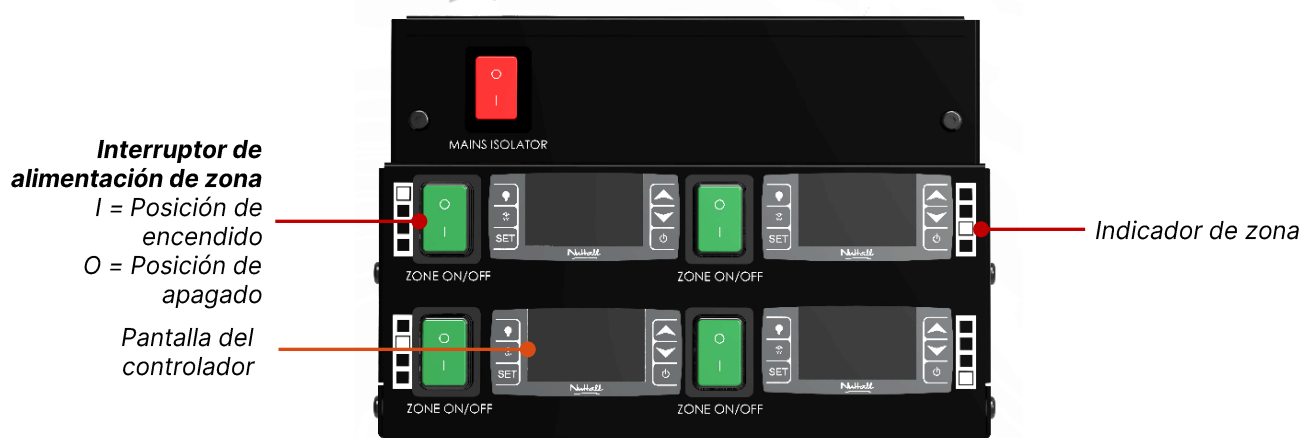
#### PRECAUCIÓN

La superficie de las zonas se calentará, alcanzando temperaturas superiores a los 158 °F (70 °C).

Cada una de las variantes del modelo se suministra con un conjunto de controles para cada zona. Los controles se encuentran detrás del panel de la cenefa en la base del equipo.

Asegúrese de que la unidad está vacía y limpia antes de encenderla. Compruebe que la unidad esté conectada a una toma de corriente.

Antes de encender la unidad, es responsabilidad del operador inspeccionar visualmente la unidad para asegurarse de que no haya daños que puedan poner en riesgo la seguridad.



Coloque el interruptor de encendido de la zona en la posición "ON" y el controlador se iluminará. La pantalla mostrará la temperatura actual. La zona comenzará a calentarse y alcanzará automáticamente el punto de ajuste de temperatura establecido, generalmente 185 °F (85 °C).

Cuando se necesiten varias zonas, seleccione y ponga los interruptores de alimentación de las zonas correspondientes en la posición "ON" por separado.

Las zonas deben dejarse vacías sin interferencias y pueden tardar hasta 60 minutos en alcanzar la temperatura de funcionamiento. No debe entrar ningún producto en la zona de visualización hasta que haya alcanzado la temperatura de funcionamiento correcta.



#### ADVERTENCIA

NO coloque productos alimenticios sin envasar directamente en los estantes calientes.



## Zonas Individuales - Temperatura ambiente/solo luces



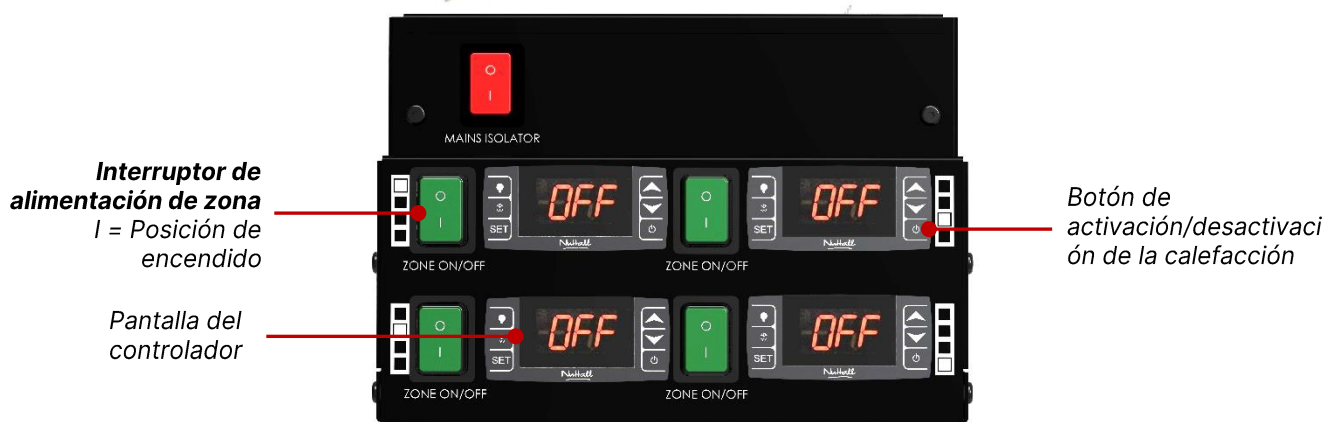
### ADVERTENCIA

En caso de emergencia, apague el aparato y aíslolo completamente de la red eléctrica. Tómese el tiempo necesario para familiarizarse con este lugar.



### PRECAUCIÓN

Al pasar del modo calefacción al modo temperatura ambiente, la superficie de las zonas permanecerá caliente durante un tiempo. Asegúrese de que la unidad se ha enfriado lo suficiente antes de colocar los productos en modo temperatura ambiente en la zona (estante).



Encienda el interruptor de alimentación de la zona y el controlador se iluminará. La pantalla mostrará la temperatura actual.

### Para seleccionar el modo ambiente

Pulse el botón de activación/desactivación de la calefacción y la pantalla mostrará "OFF" (apagado). Visualmente, verá que el ventilador ha dejado de girar y no hay aire circulando por la zona. La zona está ahora en modo temperatura ambiente.

Si se necesitan varias zonas de temperatura ambiente, seleccione y pulse por separado el botón de activación/desactivación de la calefacción correspondiente.

No debe entrar ningún producto en el área de exhibición hasta que la zona se haya enfriado adecuadamente hasta la temperatura ambiente requerida.

### Para reactivar el modo de calefacción

Oprima el botón de activación/desactivación de la calefacción y la pantalla mostrará la temperatura de funcionamiento actual. Visualmente, verá que el ventilador ha comenzado a girar y el aire está ahora circulando alrededor de la zona. La zona está ahora en modo de calefacción.

No debe entrar ningún producto en el área de exhibición hasta que la zona se haya calentado a la temperatura deseada.

## Apagado

### Zonas individuales



#### ADVERTENCIA

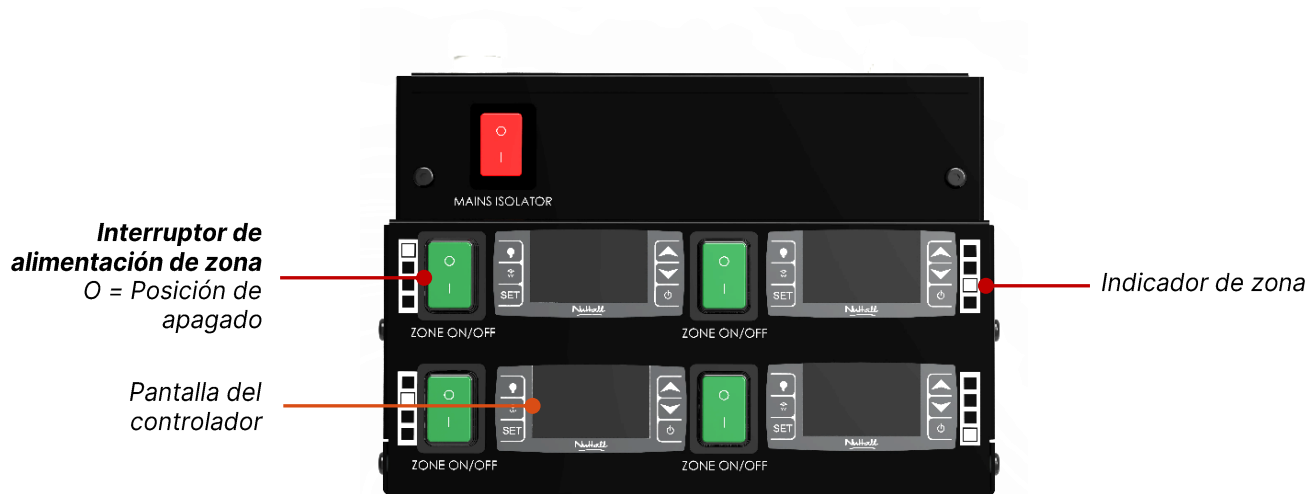
Cuando se apaga o se desconecta de la fuente de alimentación, la superficie de las zonas (estantes) puede estar todavía caliente, y puede tardar hasta dos horas en enfriarse.



#### PRECAUCIÓN

La limpieza y el mantenimiento solo deben realizarse cuando cada una de las zonas (estantes) se haya enfriado lo suficiente y con la red eléctrica aislada.

Para desconectar la zona correspondiente, coloque el interruptor de alimentación de zona en la posición "O".



Cuando se apaga una zona individual, la pantalla del controlador y el interruptor de alimentación de zona se pondrán en blanco, y la zona se apagará.

Para aislar completamente la unidad, desconecte la alimentación de la red eléctrica desconectando el cable de alimentación de la misma.

## Funcionamiento

### Ajuste de las temperaturas



#### ADVERTENCIA

Solo si el operador ha recibido capacitación y está especializado en el manejo del equipo que se trata en esta guía, debe seguir esta información.

NO intente cocinar productos en los estantes del equipo.

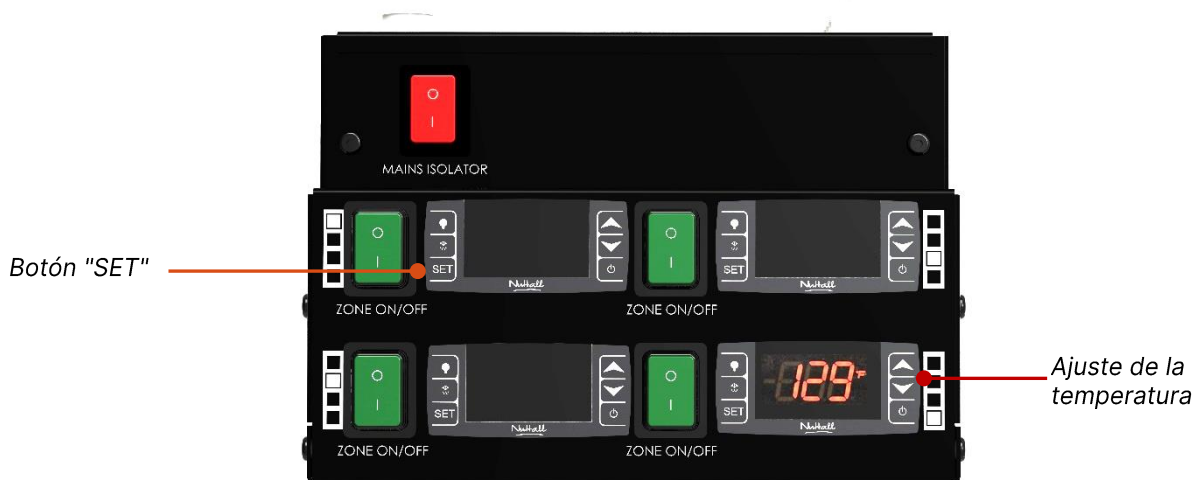
NO coloque recipientes de cocción en los estantes del equipo.

NO coloque nada más pesado que 44 lb (20 kg) sobre la superficie de exhibición.

El equipo solo mantendrá la temperatura de los productos que hayan sido cocinados inicialmente, antes de ser exhibidos. Asegúrese de que los alimentos se transfieren a la zona de exhibición inmediatamente después de la cocción en recipientes o envases adecuados.

Asegúrese de que las temperaturas de los productos expuestos se comprueban y registran periódicamente, de acuerdo con la normativa local.

La temperatura de cada zona (estante) aparece en el controlador de zona correspondiente y es solo para indicar la temperatura de funcionamiento. NO la utilice como referencia de la temperatura central de los alimentos expuestos; se debe realizar un sondeo regular de la temperatura del producto.



Los valores mínimos y máximos de ajuste han sido preconfigurados de fábrica para evitar que las temperaturas de mantenimiento del equipo se ajusten más allá de los límites legales y de seguridad. Estos valores solo pueden ser ajustados por un ingeniero designado por Flexeserve.

Para ver la temperatura de consigna de cada zona, oprima el botón "SET" durante medio segundo y suéltelo.

Para cambiar la temperatura de una zona individual, mantenga pulsado el botón "SET" hasta que "°F" parpadee en la pantalla. Oprima los botones de flecha para aumentar (▲) o disminuir (▼) la temperatura. Vuelva a oprimir el botón "SET" para introducir el nuevo punto de ajuste. Una vez ajustada la temperatura, la pantalla volverá a la temperatura de funcionamiento, que subirá o bajará al alcanzar la temperatura ajustada.

El Flexeserve Zone está fabricado para cumplir con las regulaciones de salud y seguridad, y ha sido probado y certificado según los estándares de la NSF. Debe hacer funcionar el equipo de forma adecuada utilizando únicamente sondas de temperatura calibradas para garantizar que los alimentos se cocinen de forma segura según la normativa local.

## Exhibición y comercialización

Los distintos productos requieren tiempos de exhibición diferentes según su temperatura central. Es necesario tomar en cuenta estos aspectos para garantizar la mejor calidad y una temperatura segura para el consumo. The Alan Nuttall Partnership Ltd no se hace responsable de las variaciones o pérdidas de calidad que se produzcan debido a las diferencias de los productos.

Todos los productos colocados en el Flexeserve Zone deben estar en los envases/embalajes correctos, de acuerdo con los procedimientos de la tienda y las mejores prácticas. Retire del equipo los productos con envases dañados y límpielos lo antes posible.

No obstruya el/los ventilador/es de la parte posterior de cada zona, ya que esto puede hacer que se active el cierre de seguridad incorporado y que el equipo deje de funcionar.

## Sondeo de productos



### INFORMACIÓN

Los requisitos legales dictan que todos los productos expuestos durante un período prolongado dentro de cualquier zona de exposición calefactada deben ser sondeados periódicamente a lo largo de su comercialización para garantizar que la temperatura central del producto esté por encima de la temperatura de mantenimiento legal según la autoridad local. Consulte el manual de operaciones interno para conocer las instrucciones de sondeo del producto.

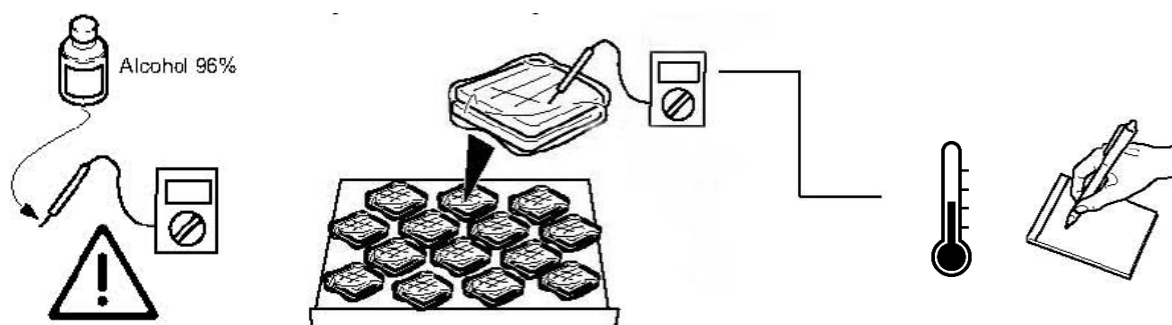
Es conveniente introducir el producto en la unidad de conservación lo más caliente posible para ese producto alimentario en particular, a fin de maximizar su vida útil a la temperatura segura.

El equipo no está diseñado para aumentar la temperatura del producto; la temperatura de los productos descienden y se regulan gradualmente a lo largo del período de exhibición para garantizar la buena calidad del producto. Es fundamental que la temperatura central de entrada sea lo más alta posible para conseguir el máximo tiempo de exhibición. El producto bajará de temperatura durante su tiempo de exhibición independientemente de la temperatura de entrada; por lo tanto, una temperatura de entrada baja reducirá dicho tiempo.

Al final de los tiempos de exhibición recomendados, los productos no vendidos deben ser retirados, reducidos y eliminados, de acuerdo con las normas de la empresa y de inocuidad alimentaria.

The Alan Nuttall Partnership Ltd no se hace responsable de las variaciones o pérdidas de calidad que puedan producirse debido a las diferencias entre los productos.

## Registro de las temperaturas de los productos



La temperatura central de los productos debe sondearse periódicamente y registrarse de acuerdo con las directrices de las autoridades locales.

## Limpieza diaria



### PRECAUCIÓN

Aísle completamente el equipo antes de realizar cualquier operación de limpieza.



### PRECAUCIÓN

Asegúrese de que el equipo se ha enfriado completamente antes de realizar cualquier operación de limpieza.

Los procedimientos de limpieza sólo deben ser realizados por personal debidamente capacitado.

Asegúrese de que se haya aislado la corriente eléctrica.

Asegúrese de que todas las superficies de la pantalla se hayan enfriado hasta alcanzar la temperatura ambiente. Limpie la superficie de la estantería con un paño húmedo empapado en detergente suave.

Asegúrese de que el agua no se acumule ni se asiente en la superficie de cristal. Limpie y seque, según sea necesario.



### ADVERTENCIA

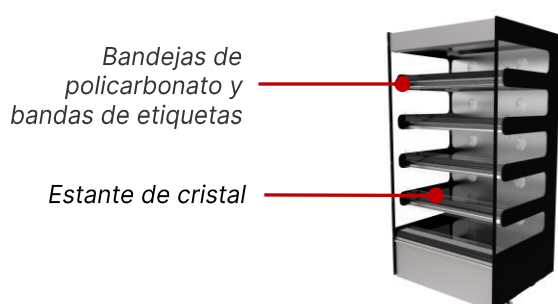
Si la superficie de cristal está agrietada o dañada, interrumpa su uso.

NO utilice cantidades excesivas de agua.

NO limpie el equipo con limpiadores de alta presión, chorros de agua caliente o vapor a alta presión. Todos los restos de alimentos deben eliminarse completamente.

NO utilice productos de limpieza abrasivos, ya que podrían dañar el acabado del equipo. Se recomienda utilizar productos de limpieza no abrasivos. NO utilice productos para la limpieza del vidrio.

Las bandejas de policarbonato y las bandas de etiquetas pueden ser retiradas y limpiadas levantándolas.



Una vez retiradas las bandejas de policarbonato delanteras, las migas y los residuos pueden barrerse hacia delante y fuera de cada zona. Los estantes de cristal, los huecos laterales interiores, el cristal del difusor de la lámpara y las superficies externas pueden limpiarse con productos de limpieza no abrasivos.



### ADVERTENCIA

NO utilice detergentes agresivos. Asegúrese de que todos los elevadores están colocados de nuevo antes de utilizar la unidad.

The Alan Nuttall Partnership Ltd no se responsabiliza de ningún mal funcionamiento o daño si no se siguen estos procedimientos de limpieza.

## Solución de problemas



### PRECAUCIÓN

No intente nunca abrir las cajas de conexiones eléctricas. Solo ingenieros autorizados, capacitados y competentes deben acceder a la base de la unidad y a las zonas eléctricas.



### ADVERTENCIA

La información proporcionada es únicamente orientativa. The Alan Nuttall Partnership Ltd no se responsabiliza de los accidentes o lesiones causados por la aplicación incorrecta de las instrucciones o por la forma en que se representa la información.

| Avería                                       | Causa potencial  | Solución  |
|--|--|---|
| La unidad no funciona.                       | No hay energía.  | Compruebe que los interruptores del Flexeserve Zone están encendidos.   |
|  |  | Compruebe que la unidad está conectada a una toma de corriente que funciona.  |
|  |  | Después de lo anterior, <b>póngase en contacto con el servicio de atención al cliente.</b>                                    |
| La estantería no funciona a temperatura.     | Faltan piezas.   | Asegúrese de que las bandejas y los deflectores de aire están en su lugar.  |
|  | Condiciones de la tienda.  | Consulte la página de "Especificaciones" de este manual de instrucciones para conocer las condiciones ambientales necesarias. |
|  | Punto de ajuste.   | Asegúrese de que la unidad está ajustada a la temperatura correcta.   |
|  | El termostato de sobret temperatura ha funcionado causando una pantalla en blanco. | <b>Póngase en contacto con el servicio de atención al cliente.</b>  |
|  | El ventilador gira pero sale aire frío.  | <b>Póngase en contacto con el servicio de atención al cliente.</b>  |
| La pantalla muestra "P1", no la temperatura. | Falla en la sonda de la zona.  | Compruebe si algún enchufe se ha desconectado de la caja de control.  |
|  |  | <b>Póngase en contacto con el servicio de atención al cliente.</b>  |
| Las luces no funcionan.                      | La unidad de luces ha fallado.   | <b>Póngase en contacto con el servicio de atención al cliente.</b>  |

Esta información se proporciona a título orientativo y no es exhaustiva. Utilice siempre las mejores técnicas de búsqueda de averías para detectarlas y eliminarlas.

Algunas averías solo deben ser investigadas por un ingeniero capacitado y calificado. Si necesita ayuda, póngase en contacto con el **servicio de atención al cliente.**

## Piezas de repuesto y servicio técnico

Para todas las necesidades de repuestos y servicio técnico, póngase en contacto con el **servicio de atención al cliente**.

Su producto puede ser identificado por la etiqueta de clasificación eléctrica situada en el interior del panel frontal de la cenefa en el lado de la caja de control.

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

PRODUCT | Flexeserve Zone 600  
RATING | 208V, 60Hz, 2300W  
SERIAL No. | 3T-600-0000000000  
MODEL | FXZNA60S3S-SF61  
DoM | 07/2023  
WEIGHT | 325.6lb

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

ETL LISTED US Intertek 5009951  
ETL INTERTEK LISTED US Intertek 5009951  
CE

3T-600-0000000000

Descripción del modelo  
Clasificación eléctrica  
Número de serie  
Número de modelo

Para ayudarnos a procesar su llamada de servicio de manera eficiente, necesitaremos la siguiente información:

1. Número de serie;
2. Descripción de la avería;
3. Número de teléfono de la instalación;
4. Dirección de la instalación.

## Eliminación de este equipo



### DESECHOS DE LOS EQUIPOS ELÉCTRICOS Y ELECTRÓNICOS

Pueden aplicarse sanciones por la eliminación incorrecta de los desechos, de acuerdo con la legislación nacional.

Este producto no debe mezclarse con los residuos domésticos generales. Para un tratamiento, recuperación y reciclaje adecuados, devuelva este producto a Flexeserve o llévelo a un punto de recogida designado donde será aceptado gratuitamente. Los datos de contacto se encuentran en la siguiente página.

La eliminación correcta de este producto ayudará a ahorrar valiosos recursos y a evitar cualquier efecto negativo potencial sobre la salud humana y el medio ambiente, que de otro modo podría surgir de la manipulación inadecuada de los residuos.

## Contacto

En Flexeserve seguimos haciendo mejoras. Los comentarios sobre cualquier asunto relacionado con esta unidad son siempre bienvenidos.



**Servicio Técnico al Cliente**      **Llame gratis al (833) 955-8300**



**Consultas de servicio técnico**      [service@flexeserve.com](mailto:service@flexeserve.com)  
[help@flexeserve.com](mailto:help@flexeserve.com)



**Servicio Técnico y Consultas**      **Flexeserve Inc.**  
415 S Kimball Ave, Suite B, Southlake, TX 76092  
(817) 391-2320



**Sitio web**      [flexeserve.com](http://flexeserve.com)