

flexeserve™

Manuel d'utilisation



Flexeserve Zone

3, 4, 5 niveaux - à piétement

Modèles 400 | 600 | 770 | 1000

Service technique

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	7-9
Installation	10
Positionnement	11
Déplacement	11
Branchement électrique	12-13
Configuration de l'équipement	13
Alimentation MARCHÉ/ARRÊT	14
Mise en marche	15-16
Mise à l'arrêt	17
Fonctionnement	18
Présentation et emballage	19
Test du produit	19
Nettoyage quotidien	20
Dépistage de pannes	21
Pièces de rechange et entretien	22
Élimination de ce matériel	22
Contactez-nous	23

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 :

- 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

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.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de huit ans et par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou qui manquent d'expérience et de connaissances, à condition qu'elles aient reçu une formation ou des instructions concernant l'utilisation en toute sécurité de l'appareil et qu'elles comprennent les risques encourus.
- 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.

Caractéristiques techniques

La gamme de produits Flexeserve Zone décrite dans ce manuel est une série de présentoirs chauffants à piétement à 3, 4 et 5 niveaux dédiés à la présentation de produits alimentaires précuits dans un récipient ou un emballage approprié dans des points de vente commerciaux.

Les modèles à piétement Flexeserve Zone sont équipés de 3, 4 ou 5 zones chauffantes à position fixe.

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

NOTE

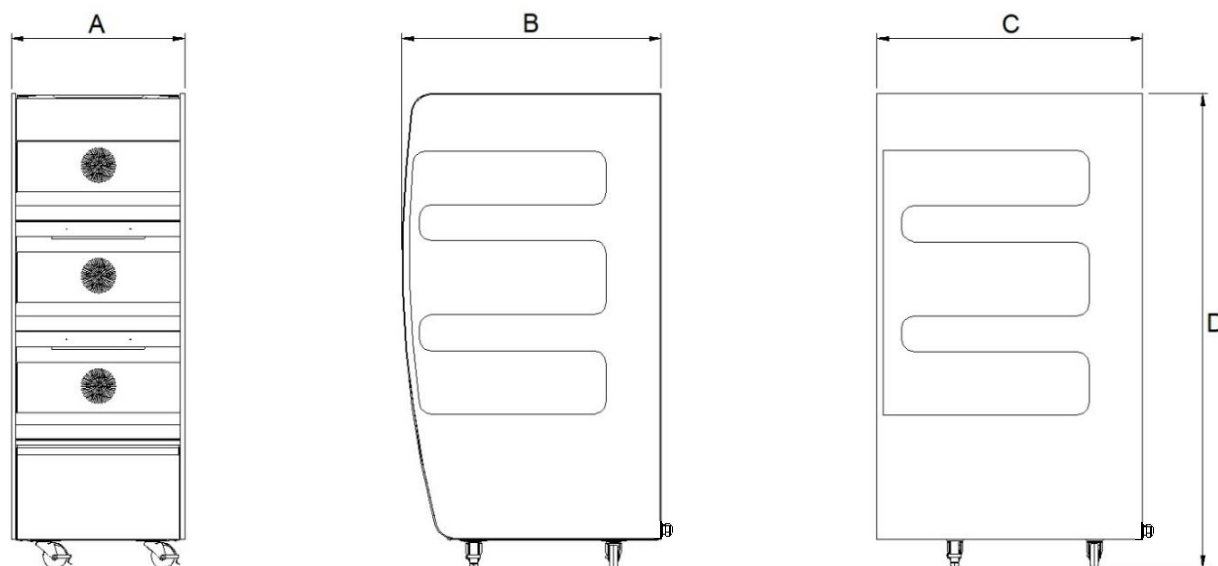
Chaque Flexeserve sera réglé en usine pour maintenir une température d'air minimum de 85 °C dans chaque zone.

Les modèles à piétement Flexeserve Zone sont fournis sur roulettes ; les roulettes à frein avant peuvent être verrouillées lorsque l'unité est en position.

La gamme Flexeserve Zone est branchée à l'aide d'un cordon et alimentée par un cordon 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 %.

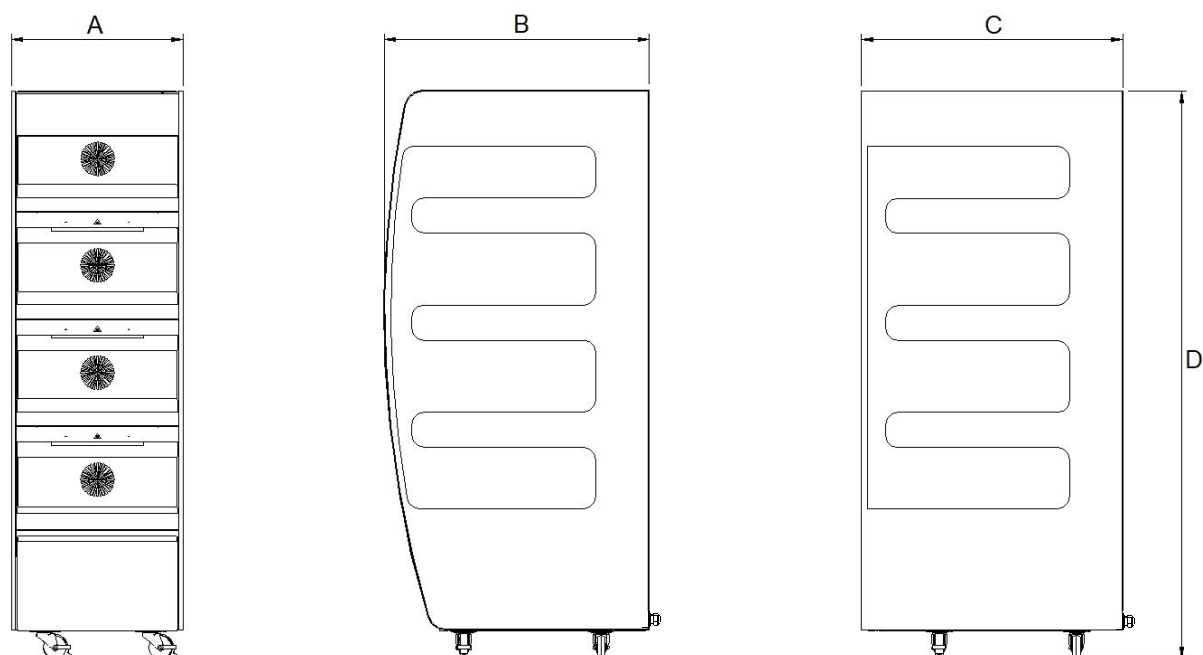
Dimensions générales - 3 niveaux arrondis/carrés



TYPE DE MODÈLE	A - LARGEUR	B/C - PROFONDEUR	D - HAUTEUR	POIDS
Arrondi 400	356 mm*	830 mm	1 520 mm	132 kg
Carré 400		855 mm		136 kg
Arrondi 400	556 mm	830 mm	1 520 mm	145 kg
Carré 600		855 mm		148 kg
Carré 600 Hi-Line		1 865 mm	213 kg	
Arrondi 770	720 mm	830 mm	1 520 mm	188 kg
Carré 770		855 mm		191 kg
Arrondi 1000	975 mm	830 mm	1 520 mm	230 kg
Carré 1 000		855 mm		237 kg
Carré 1 000 Hi-Line		1 865 mm	295 kg	

*Largeur de l'unité de 356 mm, largeur hors-tout de 450 mm pour prendre en compte les supports de stabilisation des ailes latérales fixés aux roulettes.

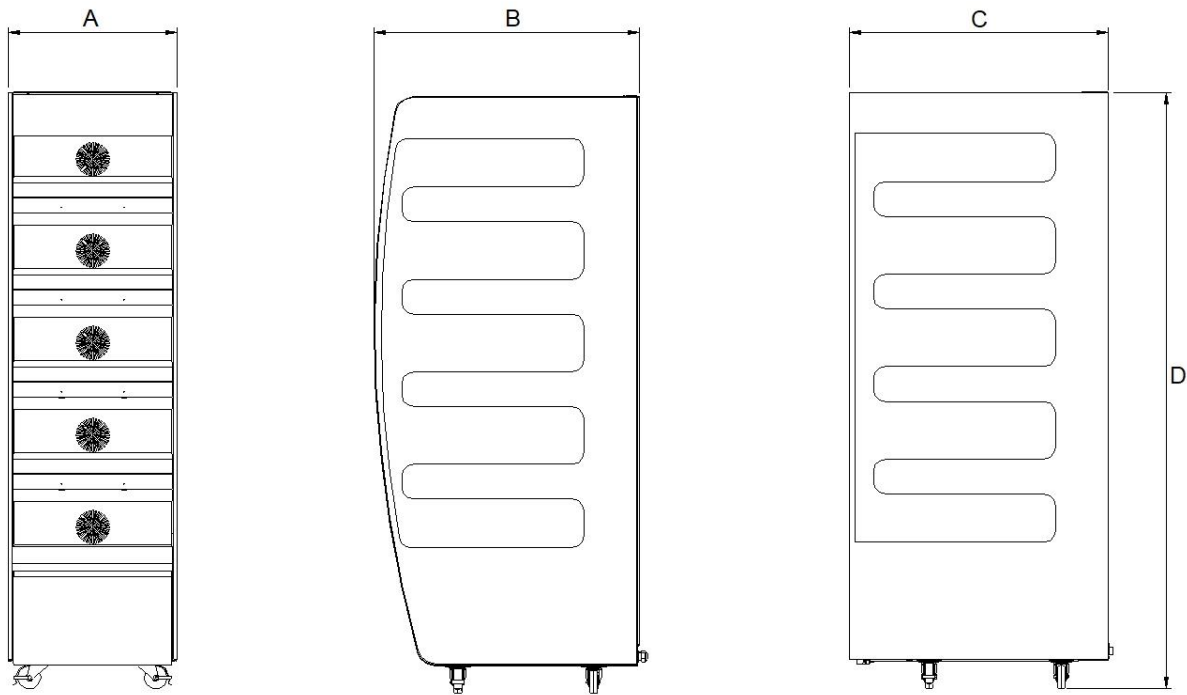
Dimensions générales - 4 niveaux arrondis/carrés



TYPE DE MODÈLE	A - LARGEUR	B/C - PROFONDEUR	D - HAUTEUR	POIDS
Arrondi 400	14" * (356mm)	34" (865mm)	73.4" (1865mm)	410lb (186kg)
Carré 400		33.6" (855mm)		416.6lb (189kg)
Arrondi 600	21.8" (556mm)	34" (865mm)	73.4" (1865mm)	462.9lb (210kg)
Carré 600		33.6" (855mm)		469.5lb (213kg)
Arrondi 770	28.3" (720mm)	32.6" (830mm)	59.8" (1520mm)	414.4lb (188kg)
Carré 770		33.6" (855mm)		421lb (191kg)
Arrondi 1000	38.3" (975mm)	34" (865mm)	73.4" (1865mm)	643.7lb (292kg)
Carré 1000		33.6" (855mm)		650.3lb (295kg)

*Largeur de l'unité de 356 mm, largeur hors-tout de 450 mm pour prendre en compte les supports de stabilisation des ailes latérales fixés aux roulettes.

Dimensions générales - 5 niveaux arrondis/carrés



TYPE DE MODÈLE	A - LARGEUR	B/C - PROFONDEUR	D - HAUTEUR	POIDS
Arrondi 600	21.8" (556mm)	34.3" (873mm)	77.5" (1970mm)	485lb (220kg)
Carré 600		33.6" (855mm)		491.5lb (223kg)
Arrondi 770	28.3" (720mm)	34.3" (873mm)	77.5" (1970mm)	564.3lb (256kg)
Carré 770		33.6" (855mm)		570.9lb (259kg)
Arrondi 1 000	38.3" (975mm)	34.3" (873mm)	77.5" (1970mm)	650.5lb (295kg)
Carré 1 000		33.6" (855mm)		656.9lb (298kg)

Installation



ATTENTION

L'installation de ces unités doit être effectuée par un personnel disposant des qualifications et compétences adéquates. 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 Support client 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. Flexeserve Zone doit être soulevée 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. Un mauvais positionnement de l'équipement peut causer des fluctuations de température. Ceci aura un effet négatif sur la température des produits et pourra augmenter les coûts de fonctionnement.
- Vérifiez que le plancher peut supporter le poids de l'unité à capacité maximale.
- Vérifiez que l'unité est installée 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 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 structurale ;
- Impossibles à déplacer.

Positionnement



ATTENTION

L'installation de ces unités doit être effectuée par un personnel disposant des qualifications et compétences adéquates. À défaut, il pourrait en résulter des risques opérationnels ou des blessures personnelles.



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.

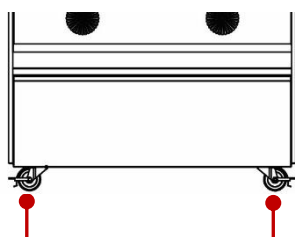
Il est recommandé d'avoir un minimum de deux personnes pour positionner l'équipement.

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

Un espace d'au moins 50 mm doit être laissé entre l'arrière de l'équipement et tout mur ou surface solide.

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

Les unités autonomes Flexeserve sont équipées de freins qui doivent être utilisés. Les freins des roulettes se situent sur le devant de l'unité, comme illustré ci-dessous.



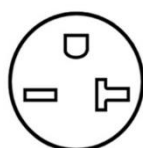
Avant du présentoir avec les roulettes à frein avant.



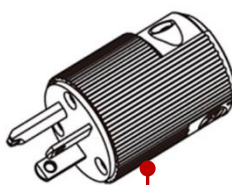
Déplacement

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 appareils sont conçus pour une alimentation électrique de 208 V, 60 Hz.

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 le panneau de jupe avant, sur le côté du boîtier de commande. 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, 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 Intertek
5009951

3T-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).

PUISSANCE TOTALE			
MODÈLE	UNITÉ À 3 NIVEAUX	UNITÉ À 4 NIVEAUX	UNITÉ À 5 NIVEAUX
400	2 300 W	3 000 W	2 800 W
600	2 300 W	3 000 W	2 800 W
770	4 500 W	6 000 W	5 000 W
1 000	4 500 W	6 000 W	5 000 W



ATTENTION

Quel que soit le type d'installation, vérifiez que l'acheminement du cordon électrique ne pose pas de risque. En aucun cas les câbles électriques ou prises de courant ne doivent-ils être installés directement en contact avec une partie quelconque de l'unité 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

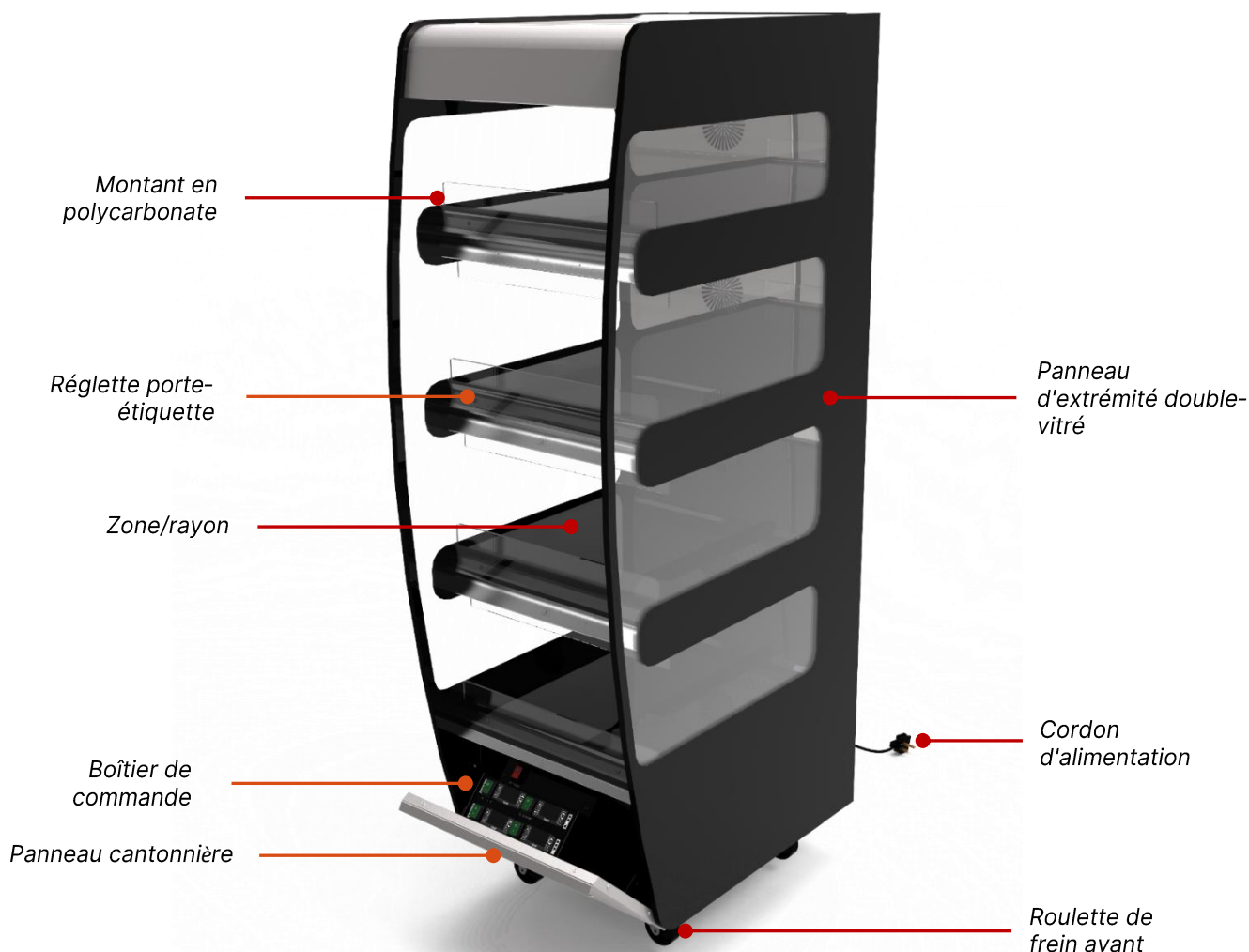
Chaque zone (rayon) doit être équipé des montants en polycarbonate pour veiller à un fonctionnement sûr et correct.



MISE EN GARDE

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

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



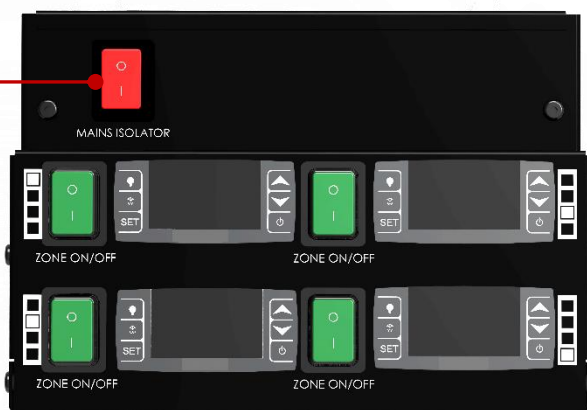
Alimentation MARCHÉ/ARRÊT

Chaque Flexeserve Zone est équipée d'un sectionneur ou interrupteur de puissance qui permet de mettre l'unité en marche ou à l'arrêt. Il est situé derrière le panneau de la jupe avant 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.

3, 4 et 5 Niveaux - Modèles 400/600 Panneau de commande

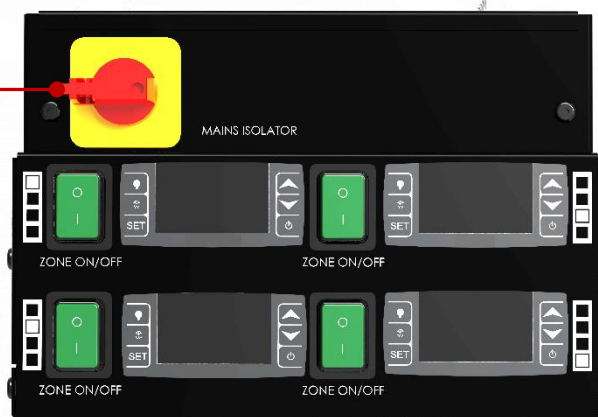
Interrupteur principal
I = Position Marche
O = Position Arrêt



NOTE L'illustration ci-dessus représente un panneau de commande modèle 400 ou 600 à 4 niveaux.

3, 4 et 5 Niveaux - Panneau de commande modèle 770/1000

Interrupteur principal



NOTE L'illustration ci-dessus représente un panneau de commande modèle 770 ou 1000 à 4 niveaux.



ATTENTION

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



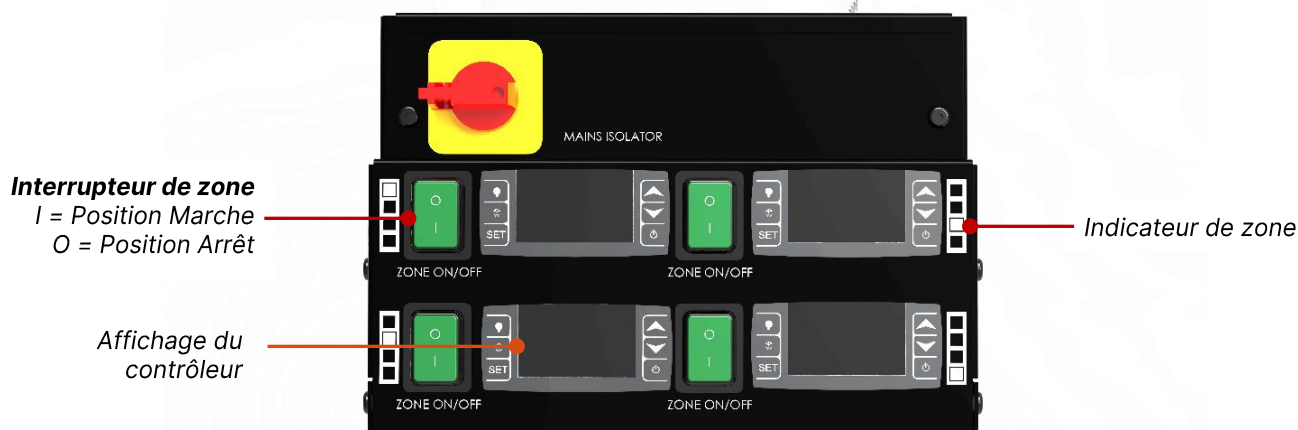
MISE EN GARDE

La surface des zones 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 de la jupe, en bas de l'équipement.

Veillez à ce que l'unité soit vide et propre avant de la mettre en marche. Vérifiez que l'unité est branchée sur une prise de courant.

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



Réglez l'interrupteur de zone à la position "O" et le contrôleur s'allumera. L'affichage doit maintenant indiquer la température actuelle. La zone commencera à chauffer et atteindra automatiquement la température de consigne pré-réglée, soit généralement 185°F (85°C).

Lorsque plusieurs zones sont nécessaires, sélectionnez et réglez séparément les interrupteurs de la zone correspondante à la position "I".

Les zones 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 de service qui convient.



ATTENTION

Ne placez AUCUN produit alimentaire déballé directement sur le ou les rayons chauds.

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 chauffe 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 (rayon).



Mettez l'interrupteur de zone en marche et le contrôleur 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". Visuellement, 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 ambiantes sont nécessaires, sélectionnez et appuyez séparément sur la touche 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 chauffé à la température requise.

Mise à l'arrêt

Zones individuelles



ATTENTION

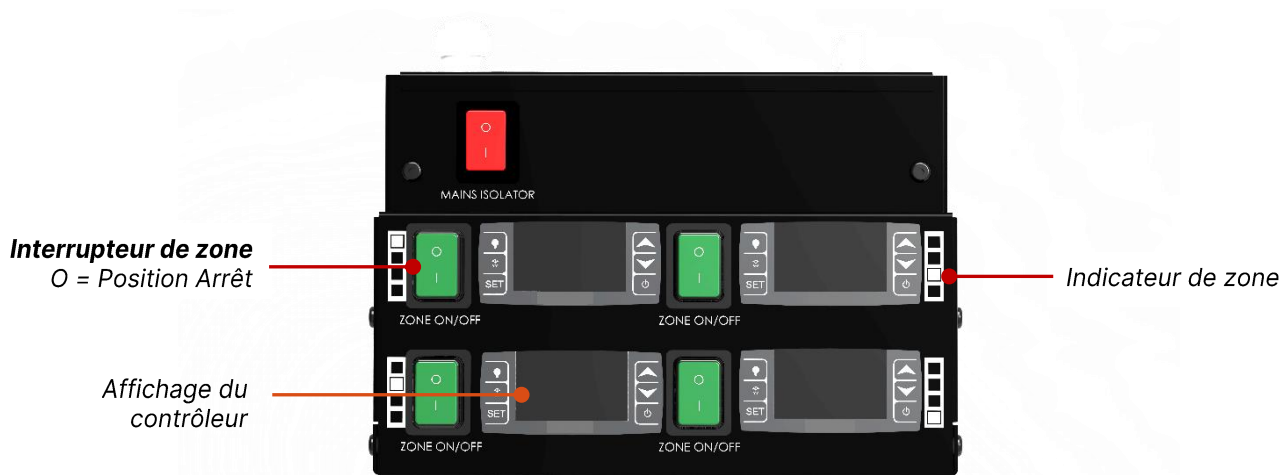
Lorsque l'unité est éteinte ou débranchée du courant de secteur, il se peut que la surface des zones (rayons) continue d'être chaude ; il faut parfois attendre jusqu'à deux heures pour qu'elle refroidisse.



MISE EN GARDE

Le nettoyage et l'entretien doivent uniquement être effectués lorsque chacune des zones (rayons) ont refroidi suffisamment et que l'alimentation a été coupée.

Pour éteindre la zone qui convient, 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 puissance de zone ne seront plus allumés et la zone sera éteinte.

Pour isoler complètement l'unité, 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.

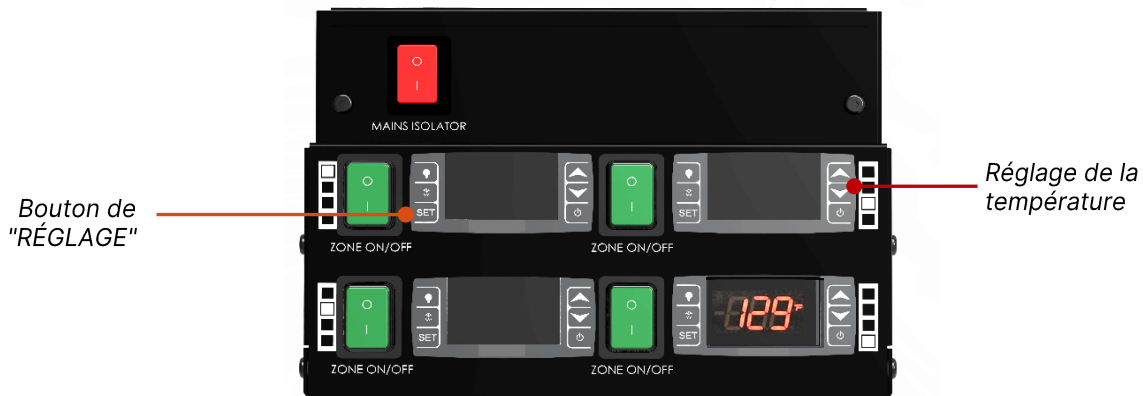
NE placez PAS de plats de cuisson sur les rayons de l'équipement.

Ne placez RIEN de plus de 44lbs (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 sur une base régulière, conformément aux réglementations locales.

La température de chaque zone (rayon) est affichée sur le contrôleur de zone correspondant et elle est uniquement fournie à titre indicatif de la température de service. N'utilisez PAS cette information à titre de référence pour la température centrale de la nourriture présentée ; un test régulier de la température du produit doit être effectué.



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 de "RÉGLAGE" pendant une demi-seconde, puis relâchez.

Pour changer la température d'une zone individuelle, appuyez sur le bouton de "RÉGLAGE" 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 "RÉGLAGE" pour entrer le nouveau point de consigne. 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

Différents produits nécessitent différentes durées à l'étalage selon leur température centrale. Il faut en tenir compte pour veiller à obtenir la meilleure qualité et la température de consommation la plus sûre. 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 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 d'arrêt du système de sécurité intégré et empêcher l'équipement de fonctionner.

Test du produit



INFORMATION

Les exigences locales nécessitent 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 de l'autorité locale. Voir le manuel de fonctionnement interne pour obtenir des instructions sur les tests de produits.

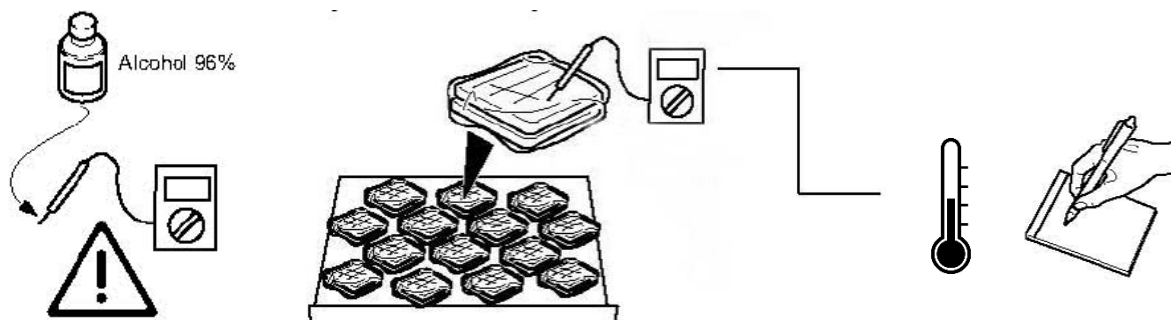
Il est bénéfique de placer le produit dans l'unité de maintien aussi chaude que possible pour ce produit alimentaire en particulier afin de maximiser la durée de conservation à température sans risque.

L'équipement n'est pas conçu pour augmenter la température du produit ; la température des produits baisse progressivement et se régule pendant la période d'étalage, pour assurer une bonne qualité du produit. Il faut absolument que la température à l'intérieur 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 d'étalage maximale puisse être atteinte. La température du produit baissera pendant la période d'étalage, quelle que soit la température au moment où le produit est placé à l'intérieur de l'unité, alors une faible température initiale réduira la durée de l'étalage.

À la fin des périodes d'étalage 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 perte 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.

Vérifiez que toutes les surfaces d'étalage peuvent refroidir jusqu'à 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, le cas échéant.



ATTENTION

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

N'utilisez PAS de quantités d'eau excessives.

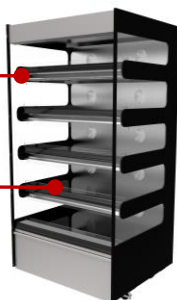
Ne nettoyez PAS l'équipement avec des appareils sous haute pression, des jets d'eau chaude ou de la vapeur sous pression. Toutes les traces de débris alimentaires doivent être supprimées complètement.

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

Montants en polycarbonate et réglettes porte-étiquette

Rayon en verre



Une fois les montants en polycarbonate avants enlevés, les miettes et les débris peuvent être balayés vers l'avant et dehors 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'unité 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.
	Conditions du magasin.	Voir la section "Caractéristiques techniques" de ce Manuel d'utilisation pour les conditions ambiantes requises.
	Point de consigne.	Assurez vous que l'unité est réglée à la bonne température.
	Le thermostat de surchauffe s'est activé occasionnant un affichage vide.	Contactez le service technique.
	Le ventilateur tourne mais il y a de l'air froid.	Contactez le service technique.
L'affiche indique "P1" 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 complètes. Utilisez toujours les techniques de dépistage de panne recommandées pour établir et éliminer les pannes.

Certaines pannes doivent uniquement être enquêtées 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, sur le côté du boîtier de commande.

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-600-000000000
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 US
Intertek
5009951

ETL CANADIAN LISTED
Intertek

CE

3T-600-000000000

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, qui pourrait autrement se produire en cas de mauvais traitement des déchets.

Contactez-nous

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



Service Technique & Demandes

Appel gratuit depuis les États-Unis (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