

**flexeserve®**

# Instrukcja obsługi



## Flexeserve Zone

3-, 4-, 5-poziomowa – witryna wolnostojąca

Modele 400 | 600 | 1000

**Dział wsparcia klienta Flexeserve**

+44 (0) 1455 638300

[customer.support@flexeserve.com](mailto:customer.support@flexeserve.com)



## Spis treści

Wprowadzenie	3
Symbole bezpieczeństwa	4
Instrukcje bezpieczeństwa	5
Dane techniczne	6–7
Wymiary gabarytowe	8–9
Instalacja	10
Umieszczenie	11
Przenoszenie	11
Połączenia elektryczne	12–13
Konfiguracja sprzętu	14
Włączanie/wyłączanie zasilania	15
Włączanie	16–17
Wyłączanie	18
Eksploatacja	19
Prezentacja i towarowanie	20
Pomiar temperatury produktów	20
Codziennie czyszczenie	21
Rozwiązywanie problemów	22
Części zamienne i serwis	23
Kontakt	24

## Wprowadzenie

Niniejsza instrukcja została opracowana jako przewodnik pomagający w dalszej bezpiecznej eksploatacji sprzętu.

Dokument omawia wiele aspektów użytkowania i konserwacji; od operatorów pracujących ze sprzętem wymagany jest odpowiedni poziom przeszkolenia i kwalifikacji.

Spółka The Alan Nuttall Partnership Ltd nie ponosi odpowiedzialności za żadne wypadki lub urazy spowodowane nieprawidłowym wykonaniem instrukcji lub sposobem przedstawienia informacji. Przed rozpoczęciem używania sprzętu należy ze zrozumieniem przeczytać instrukcję obsługi.

Niniejsza instrukcja została przygotowana z najwyższą starannością. Jednak w wyniku ciągłego zaangażowania producenta w rozwój i doskonalenie asortymentu może się zdarzyć, że zakupiony przez klienta sprzęt odbiega w szczegółach od sprzętu opisanego w niniejszej instrukcji.

Poniższe instrukcje są jedynie wskazówkami dotyczącymi instalacji, eksploatacji i konserwacji sprzętu. Ponadto spółka The Alan Nuttall Partnership Ltd nie ponosi żadnej odpowiedzialności za straty lub obrażenia spowodowane nieprzestrzeganiem dokładnych wytycznych i instrukcji bezpieczeństwa zawartych w niniejszym podręczniku, czy to z powodu nieuwagi, braku odpowiedniego przeszkolenia, kwalifikacji lub kompetencji, a także podczas instalacji, eksploatacji, konserwacji lub naprawy sprzętu.

Niniejszą instrukcję należy zachować do wykorzystania w przyszłości.

Niniejsza instrukcja obsługi odnosi się do następujących modeli:

- |                |                |                |
|----------------|----------------|----------------|
| - FXZNA10S3C51 | - FXZNA40S3C51 | - FXZNA60S3C51 |
| - FXZNA10S3C53 | - FXZNA40S3CE1 | - FXZNA60S3CA1 |
| - FXZNA10S3CA1 | - FXZNA40S3CS1 | - FXZNA60S3CE1 |
| - FXZNA10S3S51 | - FXZNA40S3SE1 | - FXZNA60S3CS1 |
| - FXZNA10S3S53 | - FXZNA40S3S51 | - FXZNA60S3SA1 |
| - FXZNA10S3SA1 | - FXZNA40S3SS1 | - FXZNA60S3SE1 |
| - FXZNA10S3SH1 | - FXZNA40S4CA1 | - FXZNA60S3SS1 |
| - FXZNA10S4C51 | - FXZNA40S4CE1 | - FXZNA60S4C51 |
| - FXZNA10S4C53 | - FXZNA40S4CS1 | - FXZNA60S4CA1 |
| - FXZNA10S4CA1 | - FXZNA40S4S51 | - FXZNA60S4CE1 |
| - FXZNA10S4CE3 | - FXZNA40S4SE1 | - FXZNA60S4CS1 |
| - FXZNA10S4S51 | - FXZNA40S4SI1 | - FXZNA60S4S51 |
| - FXZNA10S4S53 | - FXZNA40S4SS1 | - FXZNA60S3S51 |
| - FXZNA10S4SA1 | - FXZNA40S4SW1 | - FXZNA60S4SA1 |
| - FXZNA10S4SA3 |                | - FXZNA60S4SB1 |
| - FXZNA10S4SB1 |                | - FXZNA60S4SC1 |
| - FXZNA10S4SC1 |                | - FXZNA60S4SE1 |
| - FXZNA10S4SC3 |                | - FXZNA60S4SD1 |
| - FXZNA10S5S51 |                | - FXZNA60S4SS1 |
| - FXZNA10S5S53 |                | - FXZNA60S5S51 |
| - FXZNA10S5SA1 |                | - FXZNA60S5SA1 |
| - FXZNA10S5SC1 |                | - FXZNA60S5SC1 |
| - FXZNA10S5SC3 |                |                |

© 2023 The Alan Nuttall Partnership Ltd

Nie kopiować bez pisemnej zgody spółki The Alan Nuttall Partnership Ltd. Wszelkie treści zawarte w niniejszym dokumencie pozostają własnością intelektualną spółki The Alan Nuttall Partnership Ltd.

## Symbole bezpieczeństwa

Na witrynie Flexeserve Zone i/lub w niniejszym dokumencie stosowane są określone poniżej symbole, które informują o kwestiach bezpieczeństwa.



### OSTRZEŻENIE/PRZESTROGA

Należy przestrzegać odpowiedniej instrukcji bezpieczeństwa lub zwrócić uwagę na potencjalne zagrożenie.



### NIEBEZPIECZNE NAPIĘCIE

Wskazanie zagrożeń wynikających z niebezpiecznych wartości napięcia.



### CIĘŻKIE

Ten produkt jest ciężki i należy odnieść się do instrukcji bezpieczeństwa w zakresie przepisów dotyczących podnoszenia i przenoszenia sprzętu.



### GORĄCA POWIERZCHNIA

Wskazanie, że oznaczony element może być gorący i nie należy go dotykać bez zachowania ostrożności.



### INFORMACJA

Informacje przeznaczone tylko dla przeszkolonych i wykwalifikowanych operatorów.



### KONSERWACJA

Konserwacja sprzętu może być podejmowana wyłącznie przez w pełni przeszkolonych, wykwalifikowanych i kompetentnych techników.



### UZIEMIENIE OCHRONNE (MASA)

Oznaczenie każdego zacisku, który jest przeznaczony do podłączenia do zewnętrznego przewodu, aby zapewnić ochronę przed porażeniem prądem elektrycznym w przypadku awarii, lub zacisku elektrody uziemienia ochronnego (masy).



### ZUŻYTY SPRZĘT ELEKTRYCZNY I ELEKTRONICZNY

Gdy użytkownik końcowy zechce wyrzucić ten produkt, należy go przekazać do zakładów selektywnej zbiórki odpadów na potrzeby odzysku i recyklingu.

## Instrukcje bezpieczeństwa

- Ten sprzęt może być używany tylko przez przeszkolony i wykwalifikowany personel. Każde zastosowanie, które nie jest zgodne z określonym przeznaczeniem, uważa się za niebezpieczne.
- Sprzęt można używać wyłącznie zgodnie z jego przeznaczeniem; każde inne zastosowanie zostanie uznane za niewłaściwe. Witryna Flexeserve Zone jest przeznaczona wyłącznie do podtrzymywania ciepła żywności, która została ugotowana przed umieszczeniem w witrynie. Sprzęt nie służy do gotowania.
- Temperatura podgrzewanych stref w Flexeserve Zone przekracza 70°C (158°F): należy dotykać tylko elementów służących do sterowania sprzętem.
- Produkty spożywcze mają być gotowe do podgrzania do odpowiedniej temperatury oraz prezentowane w odpowiednich pojemnikach/opakowaniach.
- Na powierzchni wystawowej NIE wolno umieszczać niczego cięższego niż 20 kg (44 funtów).
- NIE wolno zakrywać ani blokować otworów wylotowych lub płyt wentylatora.
- Dzieci nie powinny bawić się sprzętem ani przebywać w pobliżu sprzętu.
- Przed użyciem sprzętu:
  - należy sprawdzić, czy przewód zasilający nie jest uszkodzony. w przypadku uszkodzenia należy odłączyć Flexeserve Zone i odciąć witrynę od zasilania;
  - jeśli szklana półka wystawowa jest pęknięta, należy odciąć witrynę Flexeserve Zone od zasilania i wycofać ją z eksploatacji;
  - należy upewnić się, że z ogrzewanymi powierzchniami nie mają styczności żadne obce lub palne przedmioty poza zatwierdzonymi akcesoriami Flexeserve Zone lub zatwierdzonymi opakowaniami do żywności;
  - należy koniecznie sprawdzić powierzchnię półki szklanej pod kątem śladów uszkodzeń. W przypadku stwierdzenia jakichkolwiek uszkodzeń należy odłączyć zasilanie elektryczne sprzętu i zgłosić się do działu wsparcia klienta Flexeserve.
- Wyłączyć urządzenie:
  - gdy nie jest używane;
  - przed wykonaniem jakiegokolwiek zadania konserwacyjnego, np. czyszczenia;
  - przed przeniesieniem sprzętu.

Aby zapewnić utrzymanie sprzętu w optymalnym stanie technicznym, prace konserwacyjne powinny być przeprowadzane przynajmniej raz w roku przez zatwierzonego dostawcę usług Flexeserve.

Użytkownik końcowy jest przez cały czas w pełni odpowiedzialny za przestrzeganie obowiązujących lokalnie przepisów i wytycznych dotyczących bezpieczeństwa.

Częścią tych zabezpieczeń są wszelkie symbole bezpieczeństwa, ostrzeżenia i/lub instrukcje dołączone do sprzętu. Nie wolno ich zakrywać ani usuwać, muszą być obecne i czytelne przez cały okres użytkowania produktu. Uszkodzone lub nieczytelne symbole, piktogramy, ostrzeżenia i instrukcje należy natychmiast wymienić.



### OSTRZEŻENIE

W przypadku modeli wyposażonych w rolety przed opuszczeniem rolety należy upewnić się, że urządzenie jest wyłączone i odłączone od zasilania.

## Dane techniczne

Produkty z gamy Flexeserve Zone, opisane w niniejszej instrukcji, to seria 3-, 4- i 5-poziomowych, podgrzewanych witryn wolnostojących, przeznaczonych do prezentacji gotowych do podgrzania produktów spożywczych w odpowiednich pojemnikach lub opakowaniach w placówkach handlowych.

Witryny wolnostojące Flexeserve Zone są wyposażone w 3, 4 lub 5 stref grzewczych o stałej pozycji.

Każda strefa utrzymuje produkty spożywcze w stałej temperaturze w zakresie od 65°C (149°F) do 90°C (194°F), wykorzystując do tego grzałkę z obiegiem powietrza.

### UWAGA

Każda witryna Flexeserve Zone jest fabrycznie ustawiona na utrzymywanie minimalnej temperatury powietrza 85°C (185°F) w każdej strefie.

Modele witryn wolnostojących Flexserve Zone są wyposażone w kółka. Przednie kółka blokowane można zablokować po ustawieniu witryny na miejscu.

Urządzenia z gamy Flexeserve Zone są podłączane do zasilania za pośrednictwem przewodów i dostarczane z odpowiednim zestawem przewodów i przeznaczone wyłącznie do użytku wewnątrz pomieszczeń.

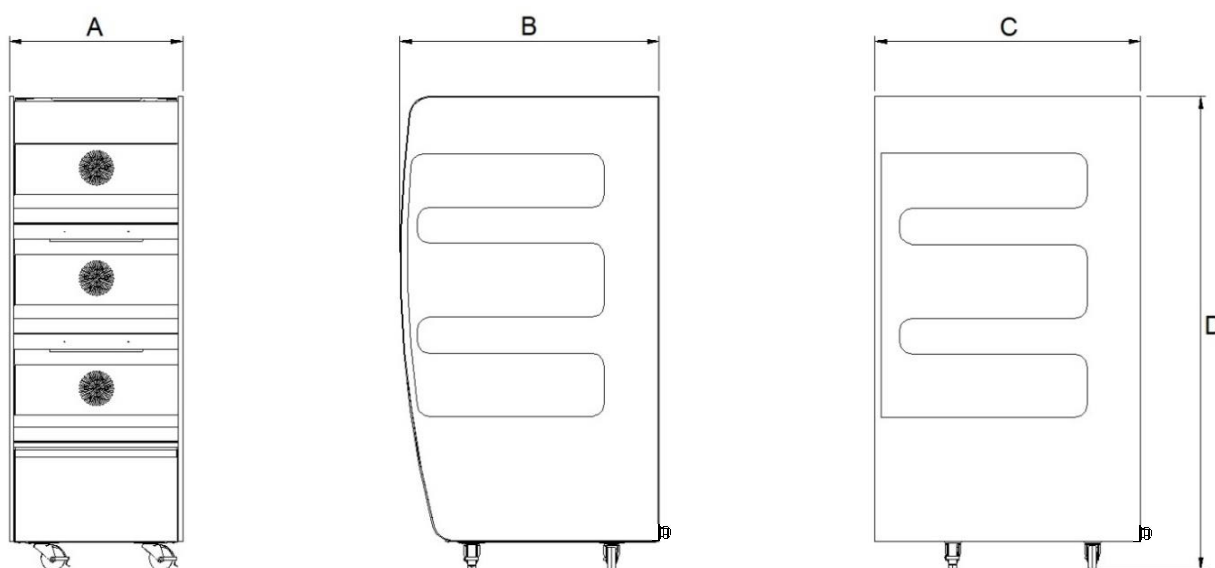
Warunki otoczenia wymagane do pracy urządzenia wynoszą od 18°C (65°F) do 40°C (104°F) przy maksymalnej wilgotności względnej na poziomie 70%.

### Poziomy hałas

LICZBA POZIOMÓW	SZEROKOŚĆ WITRYNY	POZYCJA ODCZYTU	ODLEGŁOŚĆ OD WITRYNY	Db (A)
3 poziomy	356 mm* (14")	Przód witryny	1,00 m	62,9
		Tył witryny		61
	556 mm (21,8")	Przód witryny		63
		Tył witryny		60,9
	975 mm (38,3")	Przód witryny		64,2
		Tył witryny		62,7
4 poziomy	356 mm* (14")	Przód witryny	1,00 m	63
		Tył witryny		61,4
	556 mm (21,8")	Przód witryny		63,1
		Tył witryny		61,5
	975 mm (38,3")	Przód witryny		65,9
		Tył witryny		63

5 poziomów	556 mm (21,8")	Przód witryny	1,00 m	64
		Tył witryny		62,4
	975 mm (38,3")	Przód witryny		66,7
		Tył witryny		63,9

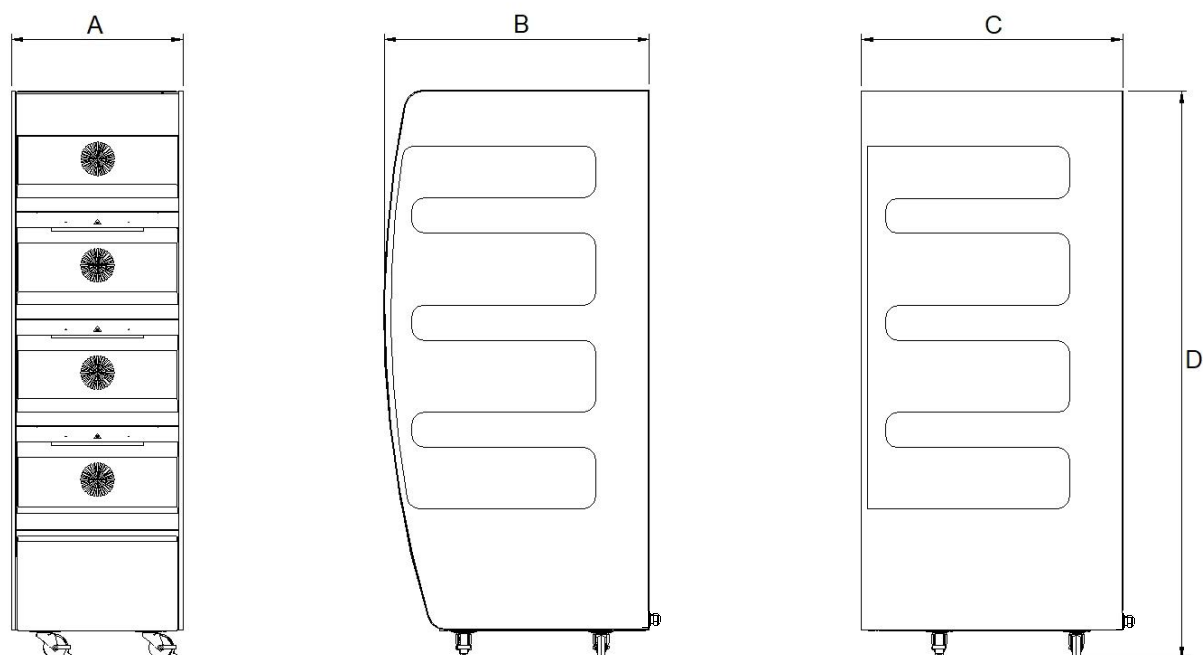
## Wymiary gabarytowe – 3-poziomowa witryna zaokrąglona/prostokątna



TYP MODELU	A — SZEROKOŚĆ	B/C — GŁĘBOKOŚĆ	D — WYSOKOŚĆ	MASA
400, zaokrąglona	356 mm* (14")	830 mm (32,6")	1520 mm (59,8")	132 kg (291 funtów)
400 Kwadrat		855 mm (33,6")		136 kg (300 funtów)
600, zaokrąglona	556 mm (21,8")	830 mm (32,6")	1520 mm (59,8")	145 kg (320 funtów)
600 Kwadrat		855 mm (33,6")		148 kg (326 funtów)
1000, zaokrąglona	975 mm (38,3")	830 mm (32,6")	1520 mm (59,8")	230 kg (507 funtów)
1000 Kwadrat		855 mm (33,6")		237 kg (522,5 funta)

\* Szerokość witryny 356 mm (14"), ogólna szerokość 450 mm (17,7") obejmuje boczne wsporniki stabilizujące zamocowane do kótek.

## Wymiary gabarytowe – 4-poziomowa witryna zaokrąglona/prostokątna

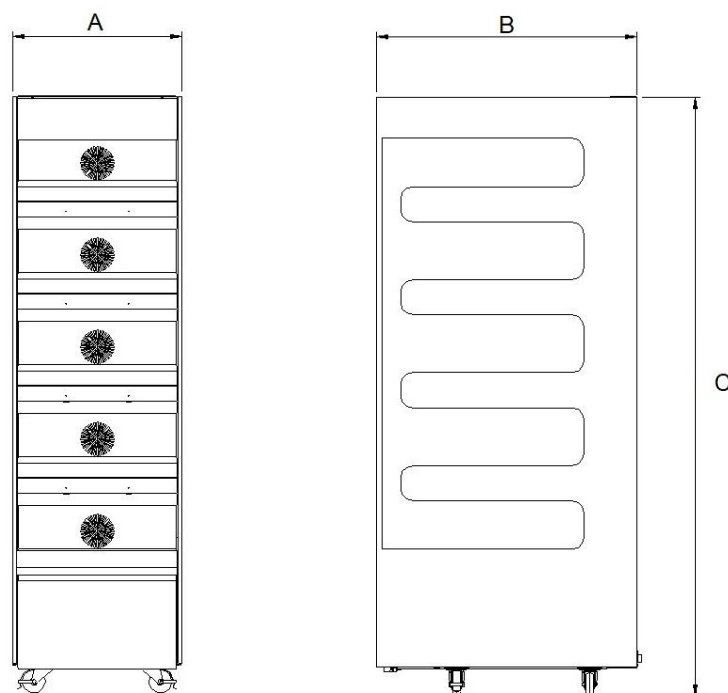


TYP MODELU	A — SZEROKOŚĆ	B/C — GŁĘBOKOŚĆ	D — WYSOKOŚĆ	MASA
400, zaokrąglona	356 mm* (14")	865 mm (34")	1865 mm (73,4")	186 kg (410 funtów)
400 Kwadrat		855 mm (33,6")		189 kg (416,6 funta)
600, zaokrąglona	556 mm (21,8")	865 mm (34")	1865 mm (73,4")	210 kg (462,9 funta)
600 Kwadrat		855 mm (33,6")		213 kg (469,5 funta)
1000, zaokrąglona	975 mm (38,3")	865 mm (34")	1865 mm (73,4")	292 kg (643,7 funta)
1000 Kwadrat		855 mm (33,6")		295 kg (650,3 funta)

\* Szerokość witryny 356 mm (14"), ogólna szerokość 450 mm (17,7") obejmuje boczne wsporniki stabilizujące zamocowane do kółek.



## Wymiary gabarytowe – 5-poziomowa witryna prostokątna



TYP MODELU	A – SZEROKOŚĆ	B – GŁĘBOKOŚĆ	C – WYSOKOŚĆ	MASA
600 Kwadrat	556 mm (21,8")	855 mm (33,6")	1970 mm (77,5")	223 kg (491,5 funta)
1000 Kwadrat	975 mm (38,3")	855 mm (33,6")	1970 mm (77,5")	298 kg (656,9 funta)

## Instalacja



### OSTRZEŻENIE

Instalacja tych urządzeń powinna być przeprowadzona przez odpowiednio wykwalifikowany i doświadczony personel. Niezastosowanie się do tego zalecenia może spowodować utratę gwarancji.

Sprzęt zostanie dostarczony na miejsce w skrzyni na palecie.

Usunąć wszystkie materiały opakowaniowe z urządzenia i zutylizować w prawidłowy sposób, zgodnie z lokalnymi przepisami.

Podczas zdejmowania opakowania należy zachować ostrożność, aby nie uszkodzić lub nie porysować powierzchni malowanych, szklanych lub ze stali nierdzewnej.

Usunąć wszystkie tymczasowe taśmy.

Przed pierwszym użyciem należy wyczyścić witrynę zastrzeżonym roztworem czyszczącym bezpiecznym dla żywności, postępując zgodnie z instrukcjami określonymi w części niniejszej instrukcji dotyczącej czyszczenia i konserwacji. Należy pilnować, aby NIE używać nadmiernej ilości wody. NIE wolno używać silnie działających detergentów.

W przypadku stwierdzenia jakichkolwiek oznak uszkodzenia należy niezwłocznie skontaktować się z działem wsparcia klienta Flexeserve. Niezgłoszenie usterek, wad lub brakujących elementów w momencie dostawy może wiązać się z opłatami.

Należy koniecznie przez cały czas stosować bezpieczne praktyki ręcznego przenoszenia sprzętu. Witrynę Flexeserve Zone należy umieścić w odpowiednim miejscu, stosując właściwe procedury, zgodnie z lokalnymi i regionalnymi zasadami bezpieczeństwa.

W miejscu instalacji należy wziąć pod uwagę następujące względy:

- Unikać umieszczania źródeł ciepła w pobliżu urządzenia.
- Aby uniknąć uszkodzenia, NIE wolno instalować urządzenia w pobliżu innych urządzeń wytwarzających wysokie temperatury.
- Sprzęt należy umieścić w takim miejscu, aby nie był narażony na przeciągi od strony drzwi lub układów klimatyzacyjnych. Jeśli sprzęt nie jest odpowiednio umiejscowiony, mogą wystąpić wahania temperatury. Będzie to miało negatywny wpływ na temperaturę produktów i może zwiększyć koszty eksploatacji.
- Należy upewnić się, że podłoga podtrzymuje ciężar urządzenia przy pełnym obciążeniu.
- Urządzenie należy zainstalować na płaskiej, równej powierzchni.
- Pomiędzy bokami urządzenia a każdą ścianą / litą powierzchnią należy pozostawić odstęp o szerokości co najmniej 50 mm (2 cale).

Powierzchnie nośne lub otaczające urządzenie muszą być:

- niepalne;
- poziome, płaskie i równe;
- w stanie utrzymać ciężar urządzenia przy pełnym obciążeniu, bez ulegania deformacjom i uszkodzeniom konstrukcji;
- nieruchome.

## Umieszczenie



### OSTRZEŻENIE

Instalacja tych urządzeń powinna być przeprowadzona przez odpowiednio wykwalifikowany i doświadczony personel. W przeciwnym razie może dojść do niebezpiecznej eksploatacji lub obrażeń ciała.



### OSTRZEŻENIE

Należy zapewnić odpowiednie warunki do podnoszenia i ustawiania urządzenia, aby uniknąć ryzyka jego uszkodzenia lub obrażeń u personelu. Należy zapewnić wystarczającą liczbę pracowników do przenoszenia każdego urządzenia bez naruszania zasad BHP obowiązujących w danym przedsiębiorstwie lub miejscu instalacji.

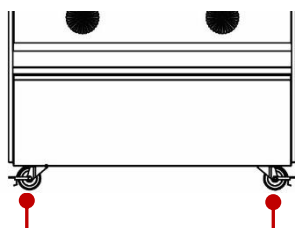
Zaleca się, aby ustawianiem urządzenia w odpowiednim miejscu zajmowały się minimum dwie osoby.

Sprzęt musi być zawsze ustawiony pionowo.

Pomiędzy bokami urządzenia a każdą ścianą / litą powierzchnią należy pozostawić odstęp o szerokości co najmniej 50 mm (2 cale).

Po umieszczeniu urządzenia w żądanym miejscu należy uniemożliwić jego przesuwanie.

Modele witryn wolnostojących Flexeserve Zone mają kółka blokowane, które należy zablokować. Blokady kółek są umieszczone z przodu witryny, jak pokazano na poniższej ilustracji.



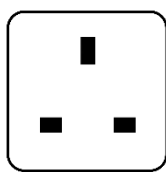
Przednia część witryny  
z przednimi kółkami  
blokowanymi



## Przenoszenie

Przed przeniesieniem urządzenia należy odciąć jego zasilanie i odłączyć przewód zasilający od gniazda ściennego. Należy schować elektryczny przewód zasilający, aby nie uległ uszkodzeniu podczas zmiany miejsca ustawienia urządzenia.

Urządzenia nie są przystosowane do przejeżdżania przez listwy i przeszkody. Należy upewnić się, że kółka mogą się swobodnie poruszać i nigdy nie stykają się z przewodem zasilającym (patrz poniższy rysunek).



Gniazdo  
ścienne



Wtyczka



## Połączenia elektryczne



### OSTRZEŻENIE

Podłączenie może być wykonane wyłącznie przez odpowiednio przeszkolonych, wykwalifikowanych i doświadczonych techników zgodnie ze wszystkimi regionalnymi i lokalnymi przepisami elektrycznymi.

Elektryczne dane znamionowe urządzeń to zasilanie elektryczne jednofazowe 230 V lub trójfazowe 400 V, 50 Hz.

Urządzenia Flexeserve Zone należy podłączać do zasilania wyłącznie przy użyciu dostarczonych z nimi specjalnych przewodów zasilających.

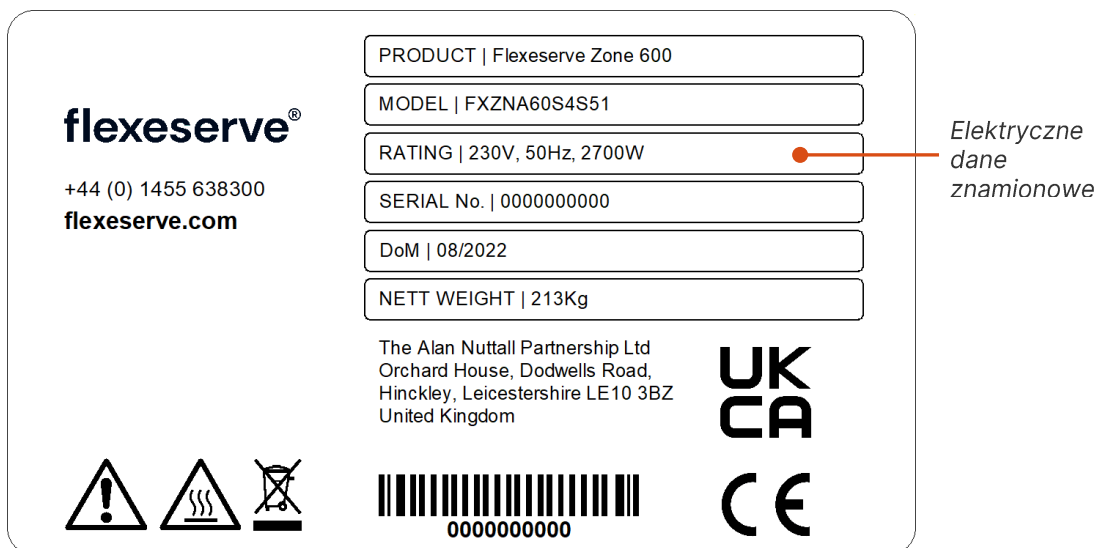
Urządzenia Flexeserve Zone są zazwyczaj dostarczane z odpowiednim złączem IEC 60309 typu „Commando”, o wartościach znamionowych dostosowanych do odpowiedniego napięcia i prądu zakupionego wariantu urządzenia Flexeserve Zone.

Urządzenia Flexeserve Zone mogą być dostarczane bez złącza do urządzeń, aby urządzenie mogło zostać podłączone na stałe do dedykowanego odłącznika, lub mogą być wyposażone w zatwierdzoną wcześniej wtyczkę regionalną.

Urządzenie musi zostać podłączone do uziemionego i osobnego obwodu zasilania zgodnie z lokalnymi przepisami elektrycznymi.

Każde urządzenie musi posiadać własne dedykowane źródło zasilania.

**UWAGA** Informacje o danych znamionowych urządzenia można znaleźć na tabliczce znamionowej umieszczonej na przednim panelu maskującym na bocznym sterowniku. Przykład przedstawiono poniżej.



Zaleca się, aby wyposażyć sprzęt w dostępny odłącznik zasilania znajdujący się na zewnątrz urządzenia, tj. odłącznik zasilania umieszczony na ścianie.

## Elektryczne dane znamionowe

MOC CAŁKOWITA			
MODEL	3 POZIOMY	4 POZIOMY	5 POZIOMÓW
400	2100 W	2700 W	Nie dotyczy
600	2100 W	2700 W	2700 W
1000	4100 W	5500 W	5600 W

**OSTRZEŻENIE**

W przypadku wszystkich rodzajów instalacji należy upewnić się, że przewód zasilający znajduje się w bezpiecznej pozycji. W żadnym wypadku nie wolno instalować żadnych przewodów elektrycznych ani punktów zasilania tak, aby bezpośrednio stykały się one z jakąkolwiek częścią urządzenia lub stwarzały zagrożenie dla bezpieczeństwa.

Jeśli przewód zasilania sieciowego ulegnie uszkodzeniu, należy natychmiast odłączyć sprzęt od zasilania, wycofując go z eksploatacji do czasu zamontowania zamiennika przez odpowiednio przeszkolonego, wykwalifikowanego i doświadczonego technika zgodnie ze wszystkimi regionalnymi i lokalnymi przepisami elektrycznymi.

## Konfiguracja sprzętu

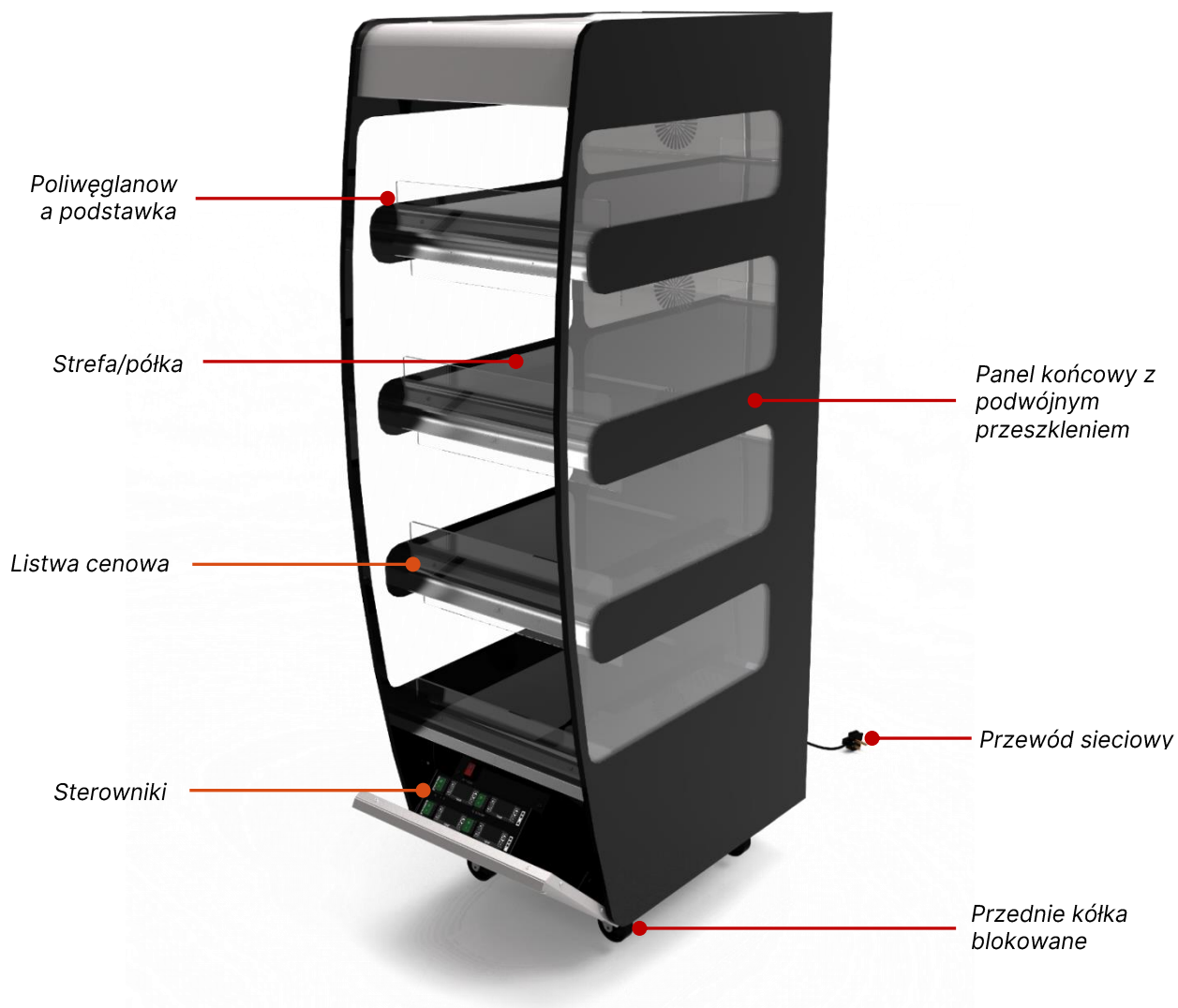
**PRZESTROGA**

Każda strefa (półka) musi mieć zamontowane podstawki z poliwęglanu, aby zapewnić bezpieczne i prawidłowe działanie.

**PRZESTROGA**

Urządzenie nie będzie działać prawidłowo bez poliwęglanowych podstawek w prawidłowym położeniu.

Wsunąć oznakowanie do listwy cenowej. Zamknąć panel maskujący, gdy nie jest używany.

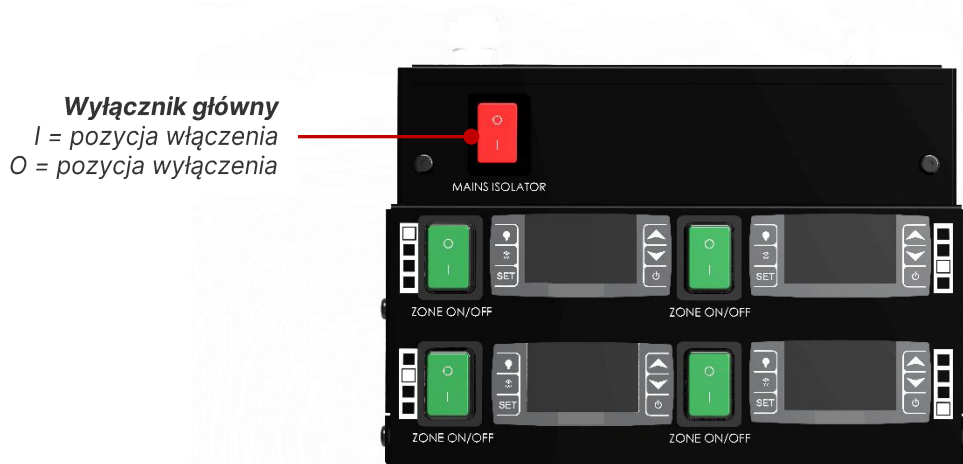


## Włączanie/wyłączanie zasilania

Każda witryna Flexeserve Zone jest wyposażona w odłącznik lub główny wyłącznik służący do włączania i wyłączania urządzenia. Można je znaleźć za przednim panelem maskującym urządzenia Flexeserve Zone.

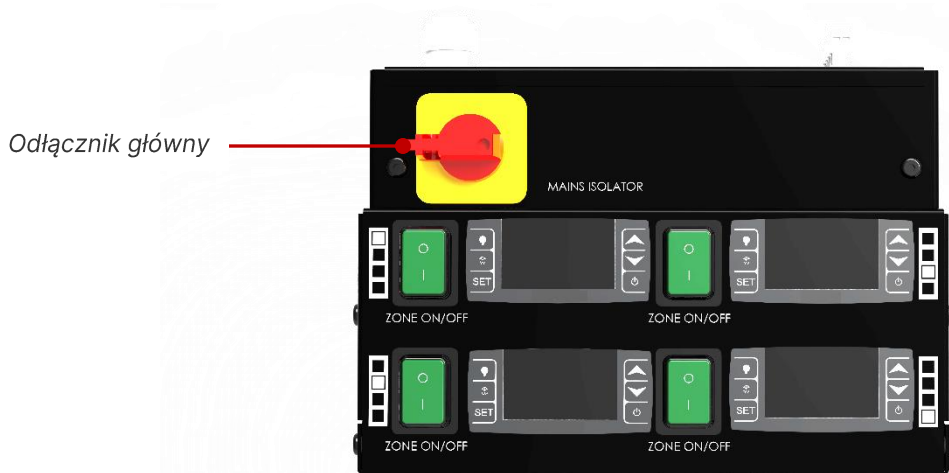
Ustawić odłącznik / główny wyłącznik w pozycji „I”, aby włączyć zasilanie urządzenia. Ustawić go w pozycji „O”, aby wyłączyć zasilanie.

### Panel sterowania 3-, 4- i 5-poziomowych modeli 400/600



**UWAGA** Powyższa ilustracja przedstawia panel sterowania witryny 4-poziomowej, model 400 lub 600.

### Panel sterowania 3-, 4- i 5-poziomowych modeli 1000



**UWAGA** Powyższa ilustracja przedstawia panel sterowania witryny 4-poziomowej, model 1000.



### OSTRZEŻENIE

W sytuacji awaryjnej wyłączyć urządzenie i całkowicie odizolować od źródeł zasilania. Należy koniecznie dowiedzieć się, gdzie znajduje się wyłącznik.

## Włączanie

### Poszczególne strefy — podgrzewanie



#### OSTRZEŻENIE

W sytuacji awaryjnej wyłączyć urządzenie i całkowicie odizolować od źródeł zasilania. Należy koniecznie dowiedzieć się, gdzie znajduje się wyłącznik.



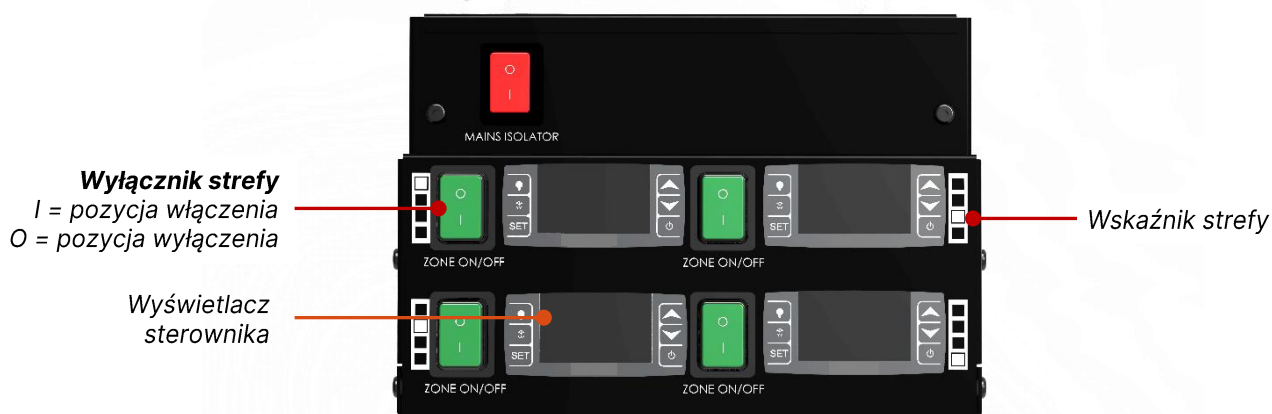
#### PRZESTROGA

Powierzchnia stref nagrzewa się, osiągając temperaturę powyżej 70°C (158°F).

Każdy model jest wyposażony w osobny zestaw elementów sterujących dla każdej strefy. Elementy sterujące można znaleźć za panelem maskującym u podstawy urządzenia.

Przed włączeniem urządzenia należy upewnić się, że jest puste i czyste. Należy sprawdzić, czy urządzenie jest podłączone do gniazda elektrycznego.

Przed włączeniem urządzenia obowiązkiem operatora jest wizualna kontrola urządzenia, aby upewnić się, że nie ma uszkodzeń, które mogą zagrażać bezpieczeństwu.



Ustawić wyłącznik strefy w pozycji włączenia. Zostanie włączony wyświetlacz sterownika danej strefy. Na wyświetlaczu zostanie pokazana bieżąca temperatura. Automatycznie rozpocznie się nagrzewanie wybranej strefy, aż do osiągnięcia nastawy temperatury, zazwyczaj 85°C (185°F).

Jeżeli zachodzi potrzeba użycia wielu stref, należy osobno ustawić wyłączniki danych stref w pozycji włączenia.

W tym czasie nie wolno nic wkładać do stref ani wykonywać w nich żadnych czynności. Osiągnięcie temperatury roboczej może zająć do 60 minut. Do obszaru wystawowego nie należy wkładać żadnych produktów, dopóki nie osiągnie on właściwej temperatury roboczej.



#### OSTRZEŻENIE

NIE wolno umieszczać nierozpakowanych produktów spożywczych bezpośrednio na gorących półkach.



## Poszczególne strefy — temperatura otoczenia / Tylko oświetlenie



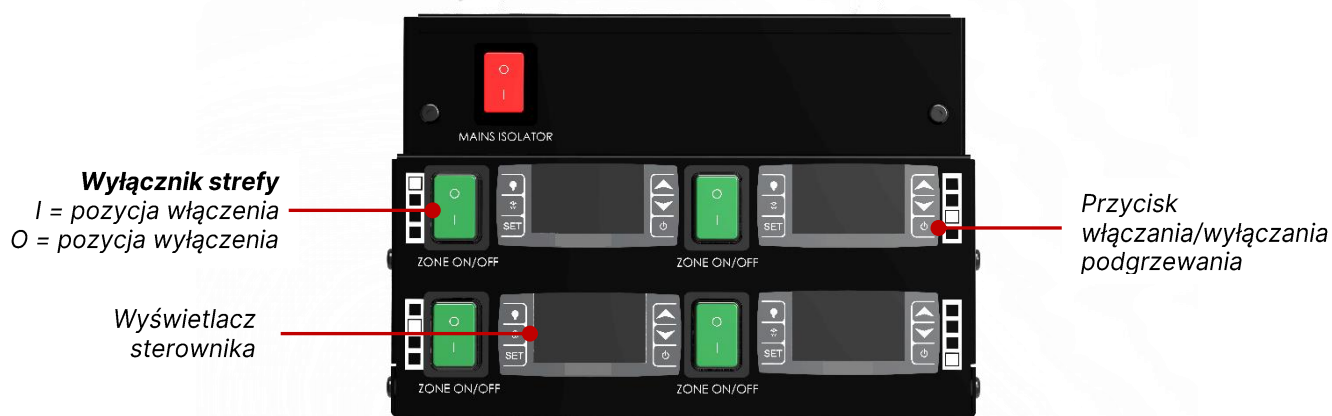
### OSTRZEŻENIE

W sytuacji awaryjnej należy wyłączyć urządzenie i całkowicie odizolować od źródeł zasilania elektrycznego. Należy koniecznie dowiedzieć się, gdzie znajduje się wyłącznik.



### PRZESTROGA

Podczas przełączania z trybu podgrzewania na tryb temperatury otoczenia powierzchnia stref pozostanie przez pewien czas gorąca. Przed umieszczeniem produktów w temperaturze otoczenia w strefie (na półce) należy upewnić się, że urządzenie zostało wystarczająco schłodzone.



Włączyć wyłącznik strefy. Zostanie włączony wyświetlacz sterownika danej strefy. Na wyświetlaczu zostanie pokazana bieżąca temperatura.

### Wybór trybu temperatury otoczenia

Nacisnąć przycisk włączania/wyłączenia podgrzewania. Na wyświetlaczu zostanie pokazany komunikat „OFF” (Wył.). Wentylator przestanie się obracać i w strefie nie będzie przepływu powietrza. Strefa jest w trybie temperatury otoczenia.

Jeżeli zachodzi potrzeba ustawienia wielu stref w tryb temperatury otoczenia, należy osobno nacisnąć przyciski włączania/wyłączenia podgrzewania każdej strefy.

Do obszaru wystawowego nie należy wkładać żadnych produktów, dopóki strefa nie zostanie odpowiednio schłodzona do temperatury otoczenia.

### Ponowne włączenie trybu podgrzewania

Nacisnąć przycisk włączania/wyłączenia podgrzewania. Na wyświetlaczu zostanie pokazana bieżąca temperatura robocza. Wentylator zacznie się obracać i w strefie będzie wyczuwalny obieg powietrza. Strefa jest w trybie podgrzewania.

Do obszaru wystawowego nie należy wkładać żadnych produktów, dopóki strefa nie zostanie podgrzana do żądanej temperatury.

## Wyłączenie

### Poszczególne strefy

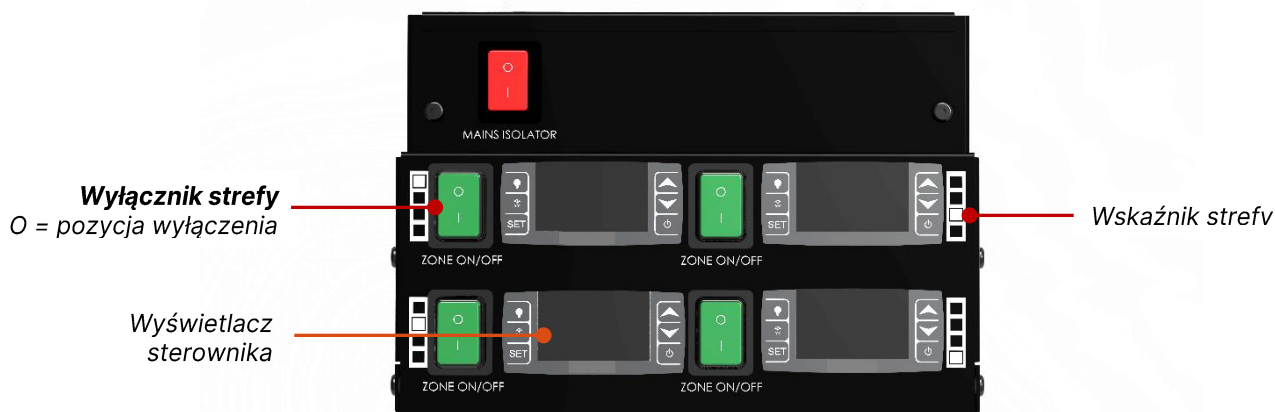
**OSTRZEŻENIE**

Po wyłączeniu urządzenia lub odłączeniu go od źródła zasilania powierzchnia stref (półek) może być nadal gorąca, a jej schłodzenie może zająć do dwóch godzin.

**PRZESTROGA**

Czyszczenie i konserwację należy przeprowadzać dopiero po dostatecznym schłodzeniu każdej ze stref (półek) i po odłączeniu zasilania elektrycznego.

Aby wyłączyć odpowiednią strefę, należy ustawić wyłącznik tej strefy w pozycję „O”.



Po wyłączeniu danej strefy zostaną wyłączone wyświetlacz jej sterownika i podświetlenie wyłącznika. Nieaktywne będą też podzespoły samej strefy (półki).

Aby w pełni odłączyć urządzenie od zasilania, należy odłączyć wejściowe zasilanie sieciowe poprzez odłączenie kabla zasilającego od źródła zasilania.

## Eksploatacja

### Regulacja temperatury



#### OSTRZEŻENIE

Informacje te można wykorzystywać tylko wtedy, gdy operator został przeszkolony i ma odpowiednie doświadczenie w zakresie obsługi sprzętu objętego niniejszym przewodnikiem.

NIE wolno próbować gotować produktów na półkach sprzętu.

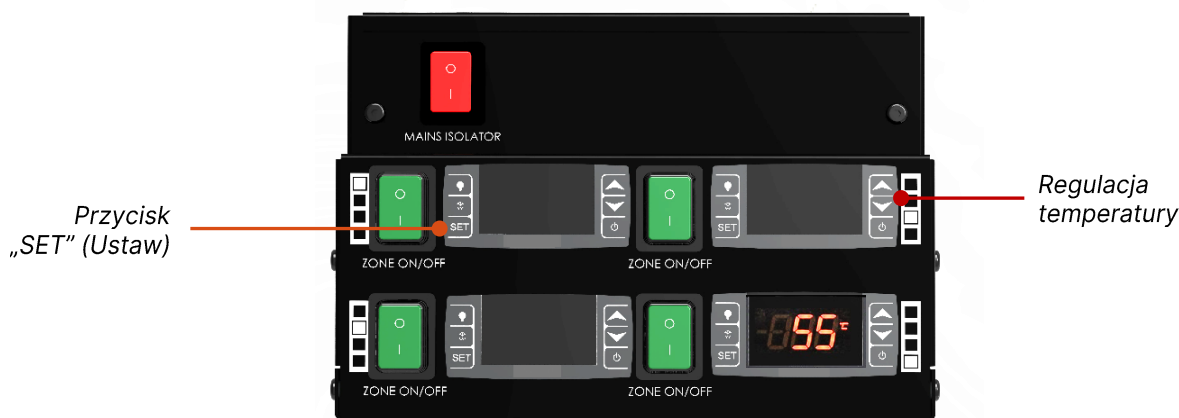
NIE wolno umieszczać naczyń do gotowania na półkach sprzętu.

Na powierzchni wystawowej NIE wolno umieszczać niczego cięższego niż 20 kg (44 funtów).

Sprzęt będzie utrzymywać temperaturę tylko tych produktów, które przed wystawieniem zostały uprzednio ugotowane. Produkty spożywcze należy koniecznie przenieść do obszaru wystawiania natychmiast po ugotowaniu w odpowiednich pojemnikach lub opakowaniach.

Należy koniecznie regularnie sprawdzać wartości temperatury wystawionych produktów i rejestrować te wartości zgodnie z lokalnymi przepisami.

Temperatura każdej strefy (półki) jest wyświetlana na odpowiednim sterowniku strefy i służy wyłącznie do wskazania temperatury roboczej. NIE wolno używać tego wskazania jako odniesienia do temperatury wewnętrznej produktów spożywczych na powierzchni wystawowej; należy przeprowadzać regularne pomiary temperatury produktu.



Przycisk  
„SET” (Ustaw)

Regulacja  
temperatury

Wartości nastaw temperatury minimalnej i maksymalnej zostały ustawione fabrycznie, aby zapobiec ustawieniu temperatur przechowywania wykraczających poza zakres dopuszczalny przez prawo i normy bezpieczeństwa. Te ustawienia może regulować wyłącznie technik wyznaczony przez Flexeserve.

Aby wyświetlić nastawę temperatury dla każdej strefy, należy nacisnąć przycisk „SET” (Ustaw) i przytrzymać go przez pół sekundy, a następnie zwolnić.

Aby zmienić temperaturę danej strefy, należy przytrzymać przycisk „SET” (Ustaw) i przytrzymać go, aż na wyświetlaczu zacznie migać komunikat „°C”. Naciskać przyciski strzałek (▲) lub (▼), aby odpowiednio zwiększyć lub zmniejszyć temperaturę. Ponownie nacisnąć przycisk „SET” (Ustaw), aby zapisać nową nastawę temperatury. Po ustawieniu temperatury na wyświetlaczu zostanie pokazana bieżąca temperatura robocza, która będzie rosła lub spadać do nowej nastawy.

Witryna Flexeserve Zone została wyprodukowana tak, aby zapewnić jej zgodność z przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy oraz została przetestowana i uzyskała aprobatę zgodnie z normami NSF. Sprzęt należy obsługiwać w sposób prawidłowy, używając wyłącznie skalibrowanych czujników temperatury, aby zapewnić, że produkty spożywcze są w pełni ugotowane zgodnie z wymogami bezpiecznego spożycia określonymi w lokalnych przepisach.

## Prezentacja i towarowanie

Różne produkty wymagają różnego czasu prezentacji w zależności od ich temperatury wewnętrznej. Należy to uwzględnić, aby zapewnić najlepszą jakość produktów i bezpieczną temperaturę do ich spożycia. Spółka The Alan Nuttall Partnership Ltd nie ponosi odpowiedzialności za odchylenia lub utratę jakości, które występują z powodu różnic w produktach.

Wszystkie artykuły umieszczone w Flexeserve Zone powinny znajdować się we właściwych opakowaniach/pojemnikach zgodnie z procedurami obowiązującymi w sklepie i najlepszymi praktykami. Produkty w uszkodzonych opakowaniach usunąć z urządzenia i jak najszybciej wyczyścić sprzęt.

Nie wolno zasłaniać wentylatorów z tyłu każdej ze stref, ponieważ może to spowodować aktywowanie wbudowanego wyłącznika bezpieczeństwa i zatrzymanie pracy sprzętu.

## Pomiar temperatury produktów



### INFORMACJA

Wymogi prawne nakazują, aby okresowo mierzyć temperaturę wszystkich produktów wystawionych przez dłuższy okres w dowolnej ogrzewanej strefie wystawowej przez cały czas ich dostępności do kupienia, aby upewnić się, że temperatura wewnętrzna produktu jest wyższa od prawnie określonej temperatury przechowywania ustanowionej przez lokalne władze. Instrukcje dotyczące pomiaru temperatury produktu powinny znaleźć się w wewnętrznym podręczniku eksploatacji.

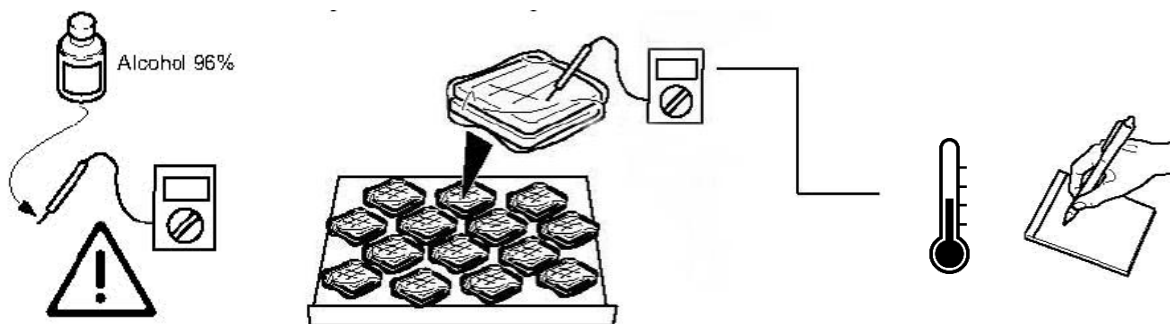
Korzystne jest włożenie produktu do urządzenia do podtrzymywania temperatury przy jak najwyższej temperaturze danego produktu spożywczego, aby zmaksymalizować okres przydatności do spożycia w bezpiecznej temperaturze.

Sprzęt nie jest przeznaczony do zwiększania temperatury produktu; temperatura produktów stopniowo się obniża i należy ją regulować przez cały okres prezentacji w witrynie, aby zapewnić dobrą jakość produktu. Niezmiernie ważne jest, aby początkowa temperatura wewnętrzna produktu była jak najwyższa, aby osiągnąć maksymalny czas prezentacji. Temperatura produktu będzie spadać w czasie jego prezentacji w witrynie niezależnie od temperatury początkowej; dlatego niska temperatura początkowa skróci czas prezentacji.

Po zakończeniu zalecanego czasu prezentacji wszelkie niesprzedane produkty powinny zostać usunięte, posortowane i zutylizowane zgodnie ze standardami firmy i zasadami bezpieczeństwa żywności.

Spółka The Alan Nuttall Partnership Ltd nie bierze odpowiedzialności za odchylenia lub utratę jakości, które mogą wystąpić z powodu różnic w produktach.

## Rejestrowanie temperatury produktów



Należy okresowo mierzyć temperaturę wewnętrzną produktów i rejestrować te wartości zgodnie z wytycznymi władz lokalnych.

## Codzienne czyszczenie

**PRZESTROGA**

Przed przystąpieniem do czyszczenia należy całkowicie odłączyć sprzęt od zasilania.

**PRZESTROGA**

Przed przystąpieniem do czyszczenia należy upewnić się, że sprzęt całkowicie ostygł.

Procedury czyszczenia powinien przeprowadzać wyłącznie odpowiednio przeszkolony personel.

Należy upewnić się, że zasilanie zostało odłączone.

Należy sprawdzić, czy wszystkie powierzchnie wystawowe ostygły do temperatury pokojowej. Wyczyścić powierzchnię półki wilgotną szmatką nasączoną łagodnym detergentem.

Należy dopilnować, aby woda nie mogła gromadzić się ani pozostawać na powierzchni szkła. W razie potrzeby zdezynfekować i osuszyć.

**OSTRZEŻENIE**

Jeśli szkło powierzchniowe jest popękane lub uszkodzone, należy zaprzestać używania sprzętu.

NIE wolno używać nadmiernej ilości wody.

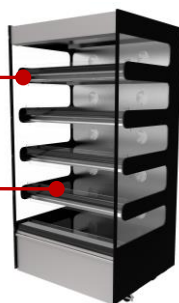
NIE wolno czyścić sprzętu myjkami wysokociśnieniowymi, strumieniami gorącej wody lub parą pod wysokim ciśnieniem. Wszystkie ślady resztek jedzenia należy całkowicie usunąć.

NIE wolno używać ściernych środków czyszczących, ponieważ mogą one uszkodzić warstwę wykończeniową sprzętu. Zaleca się stosowanie delikatnych środków czyszczących. NIE wolno używać środków do czyszczenia szkła.

Poliwęglanowe podstawki i listwy cenowe można zdejmować, unosząc je do góry, aby ułatwić ich oczyszczenie.

Poliwęglanowe podstawki i listwy cenowe

Półka szklana



Po zdemontowaniu przednich poliwęglanowych podstawek można wymieść do przodu okruchy i zanieczyszczenia z każdej ze stref. Półki szklane, wewnętrzne ścianki boczne, szybkę dyfuzora lampy oraz powierzchnie zewnętrzne można oczyścić z użyciem nieściernych produktów czyszczących.

**OSTRZEŻENIE**

NIE wolno używać silnie działających detergentów. Przed rozpoczęciem użytkowania urządzenia należy upewnić się, że wszystkie podstawki zostały ponownie zamontowane.

Spółka The Alan Nuttall Partnership Ltd nie ponosi odpowiedzialności za żadne usterki ani uszkodzenia wynikające z nieprzestrzegania tych procedur czyszczenia.

## Rozwiązywanie problemów



### PRZESTROGA

Nigdy nie wolno próbować otwierać obudów przyłączy elektrycznych. Dostęp do podstawy urządzenia i obszarów elektrycznych powinni mieć tylko zatwierdzeni, przeszkoleni i wykwalifikowani technicy.



### OSTRZEŻENIE

Podane informacje mają charakter wyłącznie orientacyjny. Spółka The Alan Nuttall Partnership Ltd nie ponosi odpowiedzialności za żadne wypadki lub urazy spowodowane nieprawidłowym wykonaniem instrukcji lub sposobem przedstawienia informacji.

Usterka	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Urządzenie nie działa.	Brak zasilania.	Sprawdzić, czy wyłączniki sterowników witryny Flexeserve Zone są włączone.
		Sprawdzić, czy urządzenie jest podłączone do sprawnego gniazda.
		Po wykonaniu powyższych czynności <b>skontaktować się z działem wsparcia klienta.</b>
Półka nie osiąga zadanej temperatury podczas pracy.	Brakuje części.	Należy upewnić się, że wszystkie podstawki i deflektory powietrza są na swoim miejscu.
	Warunki przechowywania.	Informacje o wymaganych warunkach otoczenia znajdują się na stronie „Dane techniczne” w niniejszej instrukcji obsługi.
	Nastawa.	Upewnić się, że urządzenie jest ustawione na poprawną temperaturę.
	Zadziałał termostat chroniący przed przegrzaniem i dlatego na wyświetlaczu nie ma żadnego wskazania.	<b>Skontaktować się z działem wsparcia klienta.</b>
	Wentylator się obraca, ale wieje zimne powietrze.	<b>Skontaktować się z działem wsparcia klienta.</b>
Na wyświetlaczu jest pokazywany komunikat „P1”, a nie temperatura.	Wystąpiła usterka czujnika temperatury w strefie.	Sprawdzić, czy jakieś wtyczki są odłączone od złączy sterownika strefy.
		<b>Skontaktować się z działem wsparcia klienta.</b>
Oświetlenie nie działa.	Usterka modułu oświetlenia.	<b>Skontaktować się z działem wsparcia klienta.</b>

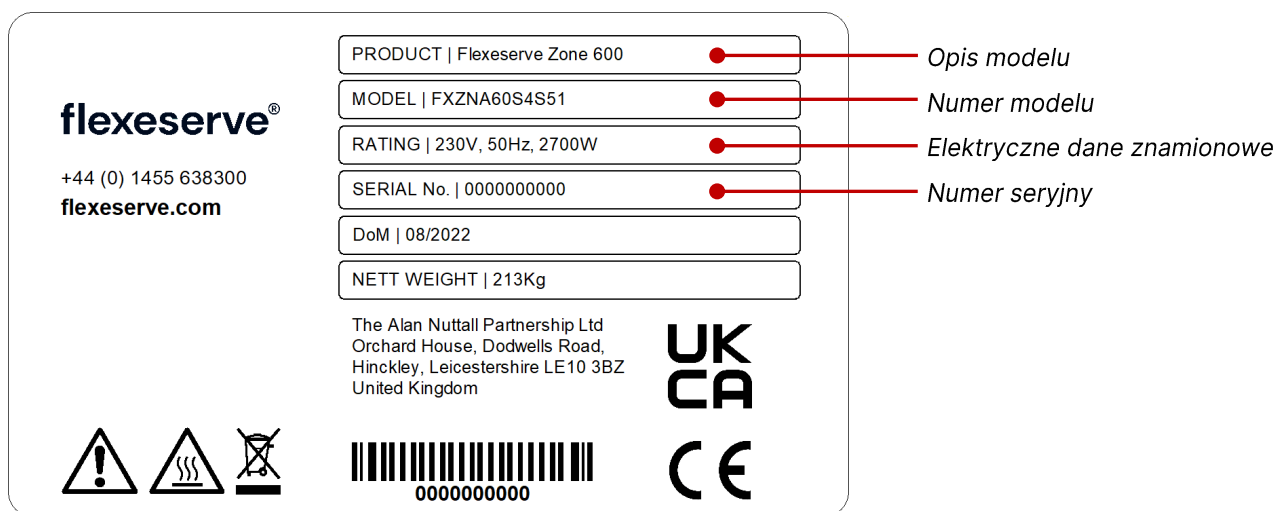
Informacje te mają charakter wyłącznie orientacyjny i nie są wyczerpujące. Należy zawsze stosować najlepsze techniki wyszukiwania usterek, aby ustalić i wyeliminować usterki.

Niektóre usterki mogą usuwać wyłącznie przeszkoleni i wykwalifikowani technicy. Aby uzyskać pomoc, należy skontaktować się z **Działem wsparcia klienta.**

## Części zamienne i serwis

W sprawie wszystkich części zamiennych i wymagań serwisowych prosimy o kontakt z **działem wsparcia klienta**.

Produkt można zidentyfikować na podstawie tabliczki znamionowej umieszczonej od wewnętrznej strony na przednim panelu maskującym.



Abyśmy mogli sprawnie przetworzyć zgłoszenie serwisowe, będziemy potrzebować następujących informacji:

1. Numer seryjny;
2. Opis usterki;
3. Numer telefonu do miejsca instalacji;
4. Adres miejsca instalacji.

## Utylizacja tego sprzętu



### ZUŻYTY SPRZĘT ELEKTRYCZNY I ELEKTRONICZNY

Za nieprawidłowe usuwanie odpadów mogą być stosowane kary zgodnie z przepisami krajowymi.

Tego produktu nie należy mieszać z ogólnymi odpadami z gospodarstw domowych. W celu właściwego przetworzenia, odzysku i recyklingu należy zwrócić ten produkt do firmy Flexeserve lub oddać go do wyznaczonego punktu zbiórki, gdzie zostanie przyjęty bezpłatnie. Dane kontaktowe znajdują się na kolejnej stronie.

Prawidłowa utylizacja tego produktu pomoże zaoszczędzić cenne zasoby i zapobiec potencjalnym negatywnym skutkom dla zdrowia ludzkiego i środowiska, które mogłyby powstać w wyniku niewłaściwego postępowania z odpadami.

## Kontakt

W Flexeserve wciąż wprowadzamy ulepszenia. Opinie klientów dotyczące wszelkich wątpliwości związanych z tym sprzętem są zawsze mile widziane.



**Dział wsparcia klienta  
i Zapytania** +44 (0) 1455 638300



**Dział wsparcia Klienta  
Zapytania** customer.support@flexeserve.com  
info@flexeserve.com



**Dział wsparcia klienta  
i Zapytania** **FLEXESERVE**  
The Alan Nuttall Partnership Ltd - Orchard House, Dodwells Road,  
Hinckley, Leicestershire, LE10 3BZ Wielka Brytania



**Strona internetowa** flexeserve.com