

flexeserve®

Bedienungsanleitung



Flexeserve Zone

3-, 4-, 5-Etagen - Standmodell

Modelle 400 | 600 | 1000

Flexeserve Kundendienst

+44 (0) 1455 638300

customer.support@flexeserve.com



Inhalt	
Einleitung	3
Sicherheitssymbole	4
Sicherheitshinweise	5
Technische Daten	6-7
Gesamtabmessungen	8-9
Installation	10
Positionierung	11
In Bewegung	11
Elektroanschluss	12-13
Gerätekonfiguration	14
Einschalten / Ausschalten	15
Anschalten	16-17
Ausschalten	18
Betrieb	19
Display und Merchandising	20
Produktprüfung	20
Tägliche Reinigung	21
Fehlerbehebung	22
Ersatzteile und Service	23
Kontaktieren Sie uns	24

Einleitung

Dieses Handbuch wurde als Leitfaden entwickelt, um den sicheren Betrieb des Geräts zu gewährleisten.

Das Dokument deckt viele Aspekte der Verwendung und Wartung ab. Das entsprechende Schulungs- und Kompetenzniveau wird von den Bedienern verlangt, die mit den Geräten arbeiten.

Die Alan Nuttall Partnership Ltd kann nicht für Unfälle oder Verletzungen verantwortlich gemacht werden, die durch fehlerhafte Anweisungen oder durch die Darstellung der Informationen verursacht wurden. Die Anleitung muss vor der Verwendung des Geräts gelesen und verstanden werden.

Dieses Handbuch wurde mit größter Sorgfalt zusammengestellt. Infolge ständiger Bemühungen um Weiterentwicklung und Verbesserung kann es jedoch vorkommen, dass Ihr Gerät im Detail von den in diesem Handbuch beschriebenen Angaben abweicht.

Die folgenden Anweisungen sind nur als Richtlinien für die Installation, den Betrieb und die Wartung des Geräts gedacht. Darüber hinaus übernimmt The Alan Nuttall Partnership Ltd keinerlei Haftung für Verluste oder Verletzungen, die durch die Nichtbeachtung der Sicherheitsrichtlinien und -anweisungen in diesem Handbuch verursacht werden, sei es aufgrund von Nachlässigkeit, mangelnder Ausbildung, Qualifikation oder Kompetenz oder während der Installation, des Betriebs, der Wartung oder der Reparatur des Geräts.

Dieses Handbuch sollte für zukünftige Verwendung aufbewahrt werden.

Die Modellnummern, die sich auf diese Bedienungsanleitung beziehen, sind folgende:

- | | | |
|----------------|----------------|----------------|
| - 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

Ohne schriftliche Genehmigung von The Alan Nuttall Partnership Ltd. dürfen keine Kopien angefertigt werden. Der gesamte Inhalt dieses Dokuments bleibt geistiges Eigentum von The Alan Nuttall Partnership Ltd.

Sicherheitssymbole

Die nachfolgend definierten Symbole, auf die Sie sich aus Sicherheitsgründen verlassen können, werden auf Flexeserve Zone und / oder in diesem Dokument verwendet.



WARNUNG VORSICHT

Eine entsprechende Sicherheitsanweisung sollte befolgt werden oder es besteht eine potenzielle Gefahr.



GEFÄHRLICHE SPANNUNG

Um auf Gefahren durch gefährliche Spannungen hinzuweisen.



SCHWER

Dieses Produkt ist schwer und es sollte auf die Sicherheitsanweisungen zum Heben und Bewegen verwiesen werden.



HEISSE OBERFLÄCHEN:

Um anzuzeigen, dass der markierte Gegenstand heiß sein kann und nicht ohne Sorgfalt berührt werden darf.



INFORMATION

Informationen nur für geschulte und qualifizierte Bediener.



WARTUNG

Die Wartung des Geräts darf nur von ausgebildeten, qualifizierten und kompetenten Ingenieuren durchgeführt werden.



SCHUTZERDE (BODEN)

Identifizieren von Anschlüssen, die zum Schutz vor Stromschlägen im Fehlerfall an einen externen Leiter angeschlossen werden sollen, oder von Anschlüssen einer Schutzerdeelektrode.



ABFALL VON ELEKTRISCHEN UND ELEKTRONISCHEN GERÄTEN

Wenn der Endverbraucher dieses Produkt entsorgen möchte, muss es zur Rückgewinnung und zum Recycling an getrennte Sammelstellen geschickt werden.

Sicherheitshinweise

- Dieses Gerät darf nur von geschultem und qualifiziertem Personal benutzt werden. Jede Anwendung, die nicht der angegebenen Verwendung entspricht, wird als gefährlich eingestuft.
- Das Gerät darf nur für den vorgesehenen Zweck verwendet werden. Jede andere Anwendung wird als unangemessen angesehen. Flexeserve Zone ist nur für die Warmhaltung von Speisen vorgesehen, die vor dem Ausstellen gegart wurden. Das Gerät ist nicht zum Kochen geeignet.
- Beheizte Bereiche von Flexeserve Zone übersteigen 70 ° C: Berühren Sie nur die Komponenten, mit denen die Geräte gesteuert werden.
- Lebensmittelprodukte sind auf die richtige Temperatur vorzukochen und in geeigneten Behältern / Verpackungen auszustellen.
- KEINE Gegenstände, die schwerer als 20 kg sind, auf die Ausstellfläche stellen.
- Die Abluftöffnungen und Lüfterplatten NICHT abdecken oder blockieren.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen oder sich in dessen Nähe aufhalten.
- Vor Verwendung des Produkts:
 - Untersuchen Sie das Netzkabel auf Beschädigungen. Trennen und isolieren Sie die Flexeserve Zone-Einheit, falls sie beschädigt ist.
 - Wenn die Glasablage zerbrochen ist, isolieren Sie die Flexeserve Zone-Einheit und nehmen Sie sie außer Betrieb.
 - Stellen Sie sicher, dass außer den zugelassenen Lebensmittelverpackungen keine fremden oder brennbaren Gegenstände mit den erhitzten Oberflächen in Berührung kommen;
 - Stellen Sie sicher, dass die Oberfläche des Glasregals auf Anzeichen von Schäden überprüft wird. Wenn Schäden festgestellt werden, trennen Sie die Stromversorgung und melden Sie diese dem Kundendienst von Flexeserve.
- Gerät ausschalten:
 - Wenn unbenutzt;
 - Vor der Durchführung von Wartungsarbeiten, wie z. B. der Reinigung;
 - Bevor Sie das Gerät bewegen.

Um einen optimalen technischen Zustand der Geräte zu gewährleisten, sollten Wartungsarbeiten mindestens einmal jährlich von einem zugelassenen Flexeserve-Serviceanbieter durchgeführt werden.

Der Endbenutzer ist jederzeit für die Einhaltung der örtlich geltenden Sicherheitsvorschriften und -richtlinien verantwortlich.

Alle Sicherheitssymbole, Warnhinweise und / oder Anweisungen, die am Gerät angebracht sind, sind Teil der Sicherheitsfunktionen. Sie dürfen nicht abgedeckt oder entfernt werden und müssen während der Lebensdauer des Produkts stets vorhanden und lesbar sein. Ersetzen Sie beschädigte oder unleserliche Symbole, Piktogramme, Warnungen und Anweisungen unverzüglich.



WARNUNG

Bei Geräten, die mit einer Nachtblende ausgestattet sind, vergewissern Sie sich, dass das Gerät ausgeschaltet und von der Stromversorgung getrennt ist, bevor Sie die Blende herunterziehen.

Technische Daten

Die in diesem Handbuch aufgeführten Flexeserve Zone-Produkte sind eine Reihe von beheizten 3-, 4-, 5-Etagen-Standmodellen zur Präsentation von vorgekochten Lebensmitteln in Behältern oder geschlossenen Verpackungen in gewerblichen Verkaufsstellen.

Die Flexeserve Zone Standmodelle sind mit 3, 4 oder 5 fest eingestellten Heizzonen ausgestattet.

In jeder Zone werden die Lebensmittel mit Hilfe eines Umluftheizgeräts auf einer festen Temperatur zwischen 65 °C und 90 °C gehalten.

HINWEIS

Flexeserve Zone ist werkseitig für jede Zone auf eine Lufttemperatur von mindestens 85 °C eingestellt.

Die Flexeserve Zone-Standmodelle werden auf Rollen geliefert; die vorderen Bremsrollen können blockiert werden, wenn das Gerät in Position ist.

Das Flexeserve Zone-Sortiment ist kabelgebunden und wird mit einem geeigneten Kabelsatz geliefert. Es ist ausschließlich zur Verwendung in Innenräumen geeignet.

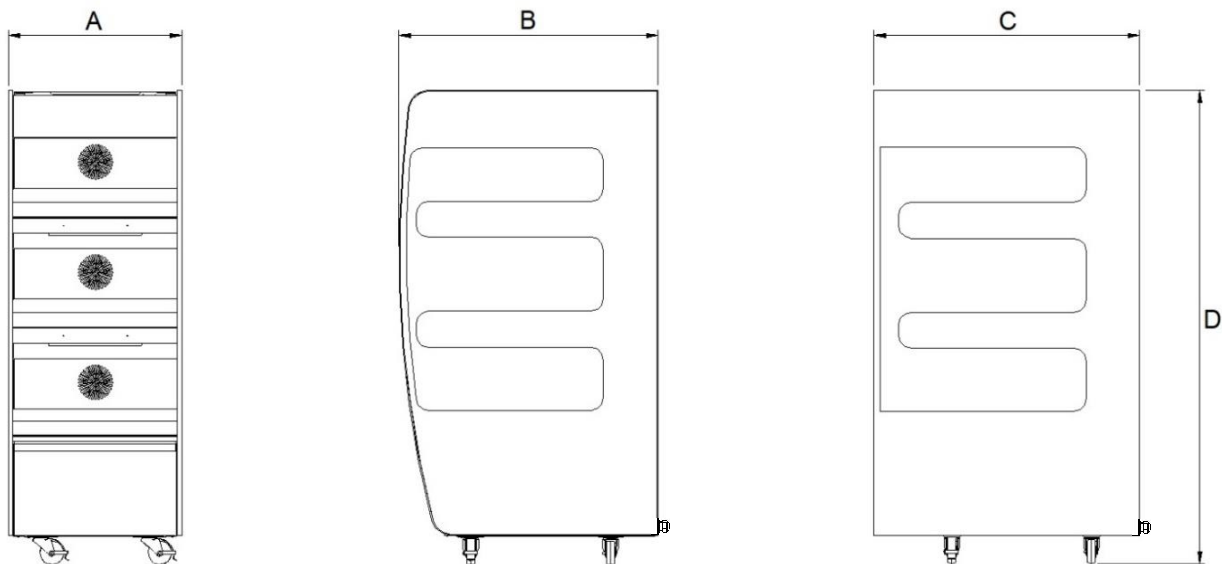
Die für den Betrieb des Geräts erforderlichen Umgebungsbedingungen liegen zwischen 18 °C und 40 °C bei einer maximalen relativen Luftfeuchtigkeit von 70%.

Geräuschpegel

ANZ. ETAGEN	GERÄTEBREITE	ABLESEPOSITION	ABSTAND VOM GERÄT	Db (A)
3 Etagen	356 mm*	Gerätevorderseite	1,00 m	62,9
		Geräterückseite		61
	556 mm	Gerätevorderseite		63
		Geräterückseite		60,9
	975 mm	Gerätevorderseite		64,2
		Geräterückseite		62,7
4 Etagen	356 mm*	Gerätevorderseite	1,00 m	63
		Geräterückseite		61,4
	556 mm	Gerätevorderseite		63,1
		Geräterückseite		61,5
	975 mm	Gerätevorderseite		65,9
		Geräterückseite		63

5 Etagen	556 mm	Gerätevorderseite	1,00 m	64
		Geräterückseite		62,4
	975 mm	Gerätevorderseite		66,7
		Geräterückseite		63,9

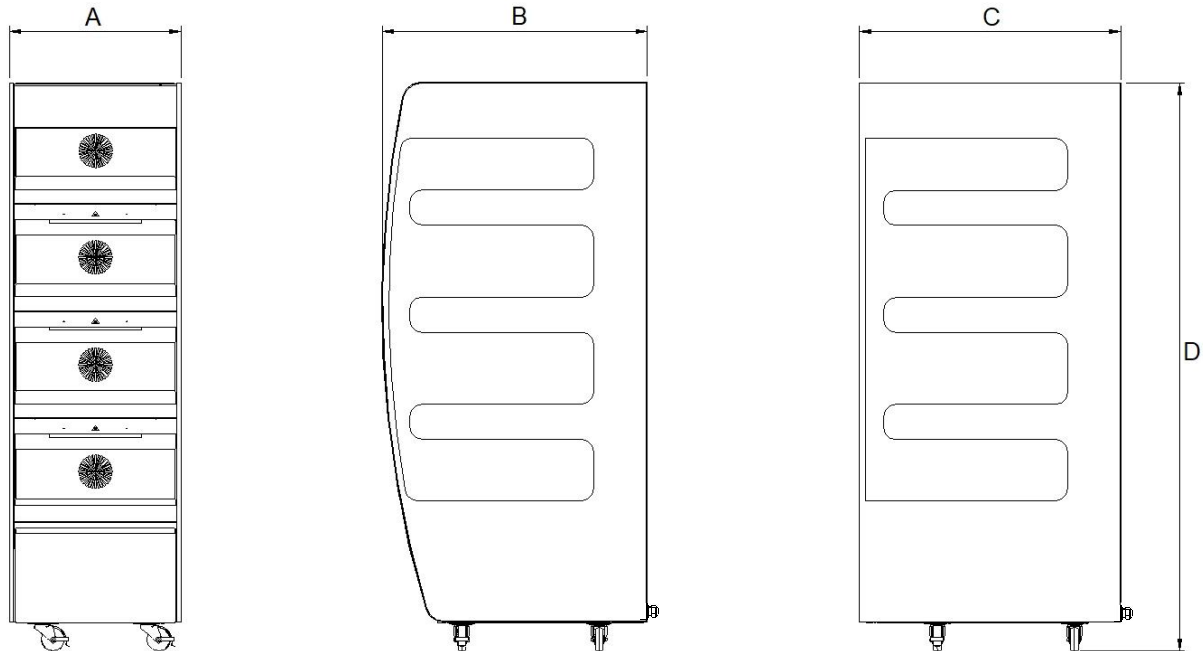
Gesamtabmessungen - 3 Etagen, gewölbt/flach



MODELLTYP	A - BREITE	B/C - TIEFE	D - HÖHE	GEWICHT
400 gewölbt	356 mm*	830 mm	1520 mm	132 kg
400 flach		855 mm		136 kg
600 gewölbt	556 mm	830 mm	1520 mm	145 kg
600 flach		855 mm		148 kg
1000 gewölbt	975 mm	830 mm	1520 mm	230 kg
1000 flach		855 mm		237 kg

*Gerätebreite 356 mm, Gesamtbreite 450 mm zur Aufnahme der an den Rollen befestigten Stabilisierungsbügel für die Seitenflügel.

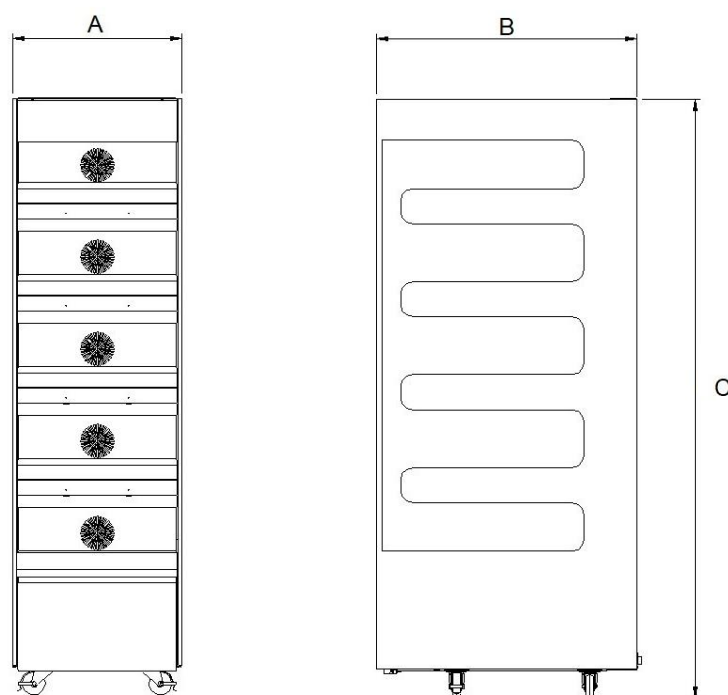
Gesamtabmessungen - 4 Etagen, gewölbt/flach



MODELLTYP	A - BREITE	B/C - TIEFE	D - HÖHE	GEWICHT
400 gewölbt	356 mm*	865 mm	1865 mm	186 kg
400 flach		855 mm		189 kg
600 gewölbt	556 mm	865 mm	1865 mm	210 kg
600 flach		855 mm		213 kg
1000 gewölbt	975 mm	865 mm	1865 mm	292 kg
1000 flach		855 mm		295 kg

*Gerätebreite 356 mm, Gesamtbreite 450 mm zur Aufnahme der an den Rollen befestigten Stabilisierungsbügel für die Seitenflügel.

Gesamtabmessungen - 5 Etagen, flach



MODELLTYP	A - BREITE	B - TIEFE	C - HÖHE	GEWICHT
600 flach	556 mm	855 mm	1970 mm	223 kg
1000 flach	975 mm	855 mm	1970 mm	298 kg

Installation



WARNUNG

Die Installation dieser Einheiten sollte von entsprechend qualifiziertem und geschultem Personal durchgeführt werden. Bei Nichtbeachtung kann die Garantie ungültig werden.

Die Ausrüstung wird auf einer Palette verpackt an die Baustelle geliefert.

Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien aus dem Gerät und entsorgen Sie sie gemäß den örtlichen Bestimmungen.

Gehen Sie beim Entfernen der Verpackung vorsichtig vor, um die lackierten, Glas- oder Edelstahloberflächen nicht zu beschädigen oder zu verkratzen.

Entfernen Sie alle temporären Klebebänder.

Reinigen Sie das Gerät vor dem ersten Gebrauch mit einer speziellen lebensmittelechten Reinigungslösung und befolgen Sie dabei die Anweisungen im Abschnitt "Reinigung und Wartung" in dieser Anleitung. Achten Sie darauf, dass NICHT zu viel Wasser verwendet wird. Verwenden Sie KEINE aggressiven Reinigungsmittel.

Bei Anzeichen von Schäden wenden Sie sich bitte sofort an den Flexeserve-Kundendienst. Die Nichtmeldung von Fehlern, Defekten oder fehlenden Artikeln bei Lieferung kann kostenpflichtig sein.

Stellen Sie sicher, dass jederzeit sichere manuelle Handhabungspraktiken angewendet werden. Flexeserve Zone sollte in Übereinstimmung mit den lokalen und regionalen Sicherheitsrichtlinien mit den richtigen Hebeverfahren in Position gebracht werden.

Folgende Überlegungen müssen am Aufstellungsort angestellt werden:

- Stellen Sie keine Wärmequellen in die Nähe des Geräts.
- Stellen Sie das Gerät NICHT in der Nähe anderer Geräte auf, die hohe Temperaturen erzeugen, um Schäden zu vermeiden.
- Das Gerät sollte so aufgestellt werden, dass es nicht durch Zugluft von Türen oder Klimaanlage beeinträchtigt wird. Es ist wahrscheinlich, dass Temperaturschwankungen auftreten, wenn das Gerät nicht ordnungsgemäß aufgestellt wird. Dies wirkt sich nachteilig auf die Produkttemperaturen aus und kann die Betriebskosten erhöhen.
- Stellen Sie sicher, dass der Boden das Gewicht des Geräts bei voller Kapazität trägt.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät auf einer ebenen Fläche installiert ist.
- Zwischen der Rückseite des Geräts und einer Wand/einem festen Untergrund sollte ein Abstand von mindestens 50 mm gelassen werden.

Die tragenden oder umgebenden Flächen für das Gerät müssen wie folgt beschaffen sein:

- Nicht brennbar sein;
- Eben, flach und ebenmäßig sein
- In der Lage sein, das Gewicht des Geräts bei voller Last zu tragen, ohne dass es zu Verformungen oder strukturellen Schäden kommt.
- Unbeweglich sein.

Positionierung



WARNUNG

Die Installation dieser Einheiten sollte von entsprechend qualifiziertem und geschultem Personal durchgeführt werden. Die Nichtbeachtung kann zu einer unsicheren Bedienung oder zu Verletzungen führen.



WARNUNG

Es sollten angemessene Vorkehrungen zum Anheben und Positionieren des Geräts getroffen werden, um die Gefahr von Beschädigungen oder Verletzungen zu vermeiden. Es sollte ausreichend Personal zur Verfügung stehen, um jede Einheit zu handhaben, ohne gegen die Gesundheits- und Sicherheitsrichtlinien des Unternehmens oder des Standorts zu verstoßen.

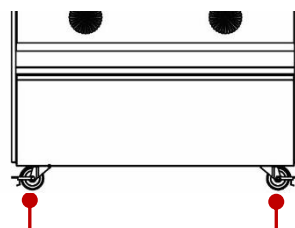
Es wird empfohlen, dass mindestens zwei Personen zum Aufstellen des Geräts eingesetzt werden.

Das Gerät muss immer vertikal ausgerichtet sein.

Zwischen der Rückseite des Geräts und einer Wand/einem festen Untergrund sollte ein Abstand von mindestens 50 mm gelassen werden.

Sobald das Gerät am gewünschten Ort aufgestellt ist, sollte es nicht mehr bewegt werden.

Flexeserve Zone-Standmodelle sind mit Rollenbremsen ausgestattet, die betätigt werden sollten. Die Rollenbremsen befinden sich in der Vorderansicht des Geräts, wie in der folgenden Abbildung dargestellt.



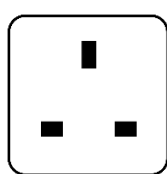
Vorderer Aufriss mit den vorderen Bremsrollen



In Bewegung

Ziehen Sie das Netzkabel aus der Steckdose, bevor Sie das Gerät bewegen. Verstauen Sie das Netzkabel so, dass es beim Umstellen nicht beschädigt wird.

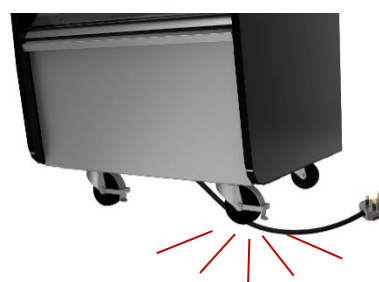
Die Geräte sind nicht zum Überfahren von Leisten oder Hindernissen geeignet. Stellen Sie sicher, dass sich die Räder frei bewegen können und niemals mit dem Netzkabel in Berührung kommen (siehe Abbildung unten).



Steckdose



Stecker



Elektroanschluss



WARNUNG

Der Anschluss darf nur von entsprechend geschulten, qualifizierten und sachkundigen Ingenieuren in Übereinstimmung mit allen regionalen und lokalen elektrischen Vorschriften durchgeführt werden.

Die Geräte sind auf eine Stromversorgung von 230V 1 PH oder 400 V 3 PH, 50 Hz ausgelegt.

Flexeserve Zone-Einheiten sind für die Installation mit speziellen Stromkabeln ausgelegt.

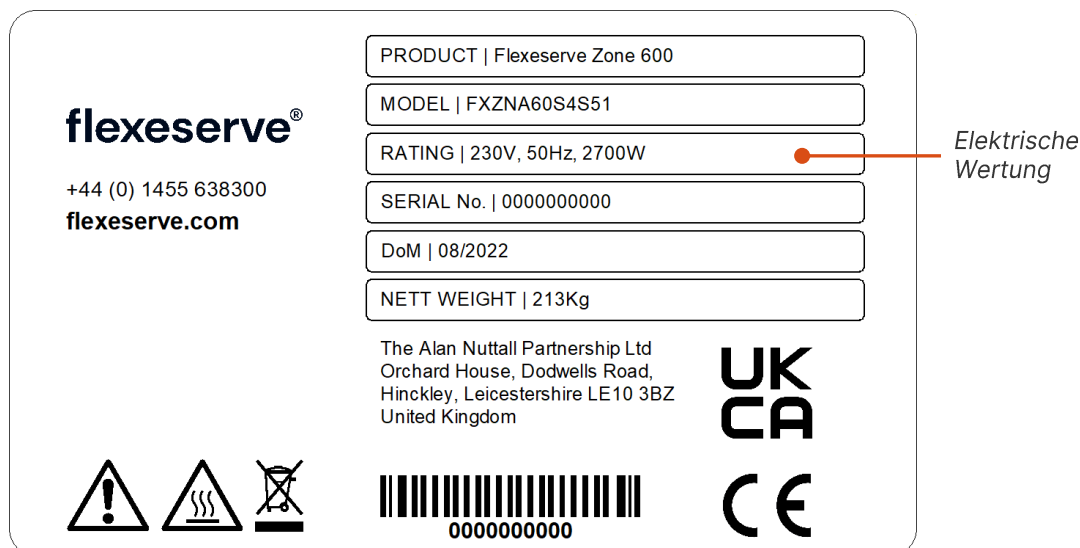
Flexeserve Zone-Einheiten werden in der Regel mit einer geeigneten IEC 60309-Kupplung vom Typ "Commando" geliefert, die für die entsprechende Spannung und Stromstärke der erworbenen Flexeserve Zone-Einheit ausgelegt ist.

Flexeserve Zone-Einheiten können ohne Gerätekupplung geliefert werden, um sie entweder als fest angeschlossenes Gerät an einen speziellen Trennschalter anzuschließen, oder sie können mit einem vorab genehmigten regionalen Stecker ausgestattet werden.

Das Gerät muss an einen geerdeten Stromkreis angeschlossen werden, der gemäß den örtlichen Vorschriften geerdet ist.

Jedes Gerät muss über eine eigene Stromversorgung verfügen.

HINWEIS Die elektrischen Nennwerte des Geräts finden Sie auf dem Aufkleber mit den elektrischen Nennwerten, der sich in der Frontschürze an der Seite des Schaltkastens befindet. Ein Beispiel ist unten gezeigt.



Es wird dringend empfohlen, das Gerät mit einer zugänglichen Trennvorrichtung außerhalb des Geräts auszustatten, z. B. einem Wandtrennschalter.

Elektrische Nennwerte

GESAMTLEISTUNG			
MODELL	3 ETAGEN	4 ETAGEN	5 ETAGEN
400	2100 W	2700 W	n. v.
600	2100 W	2700 W	2700 W
1000	4100 W	5500 W	5600 W



WARNUNG

Stellen Sie bei allen Installationsarten sicher, dass sich das Netzkabel in einer sicheren Position befindet. Unter keinen Umständen dürfen elektrische Kabel oder Steckdosen direkt in Berührung mit einem Teil des Geräts installiert werden oder ein Sicherheitsrisiko darstellen.

Wenn das Netzkabel beschädigt wird, muss das Gerät sofort vom Netz getrennt werden, bis ein entsprechend geschulter, qualifizierter und fachkundiger Techniker ein neues Kabel gemäß allen regionalen und lokalen elektrischen Vorschriften installiert hat.

Gerätekonfiguration



VORSICHT

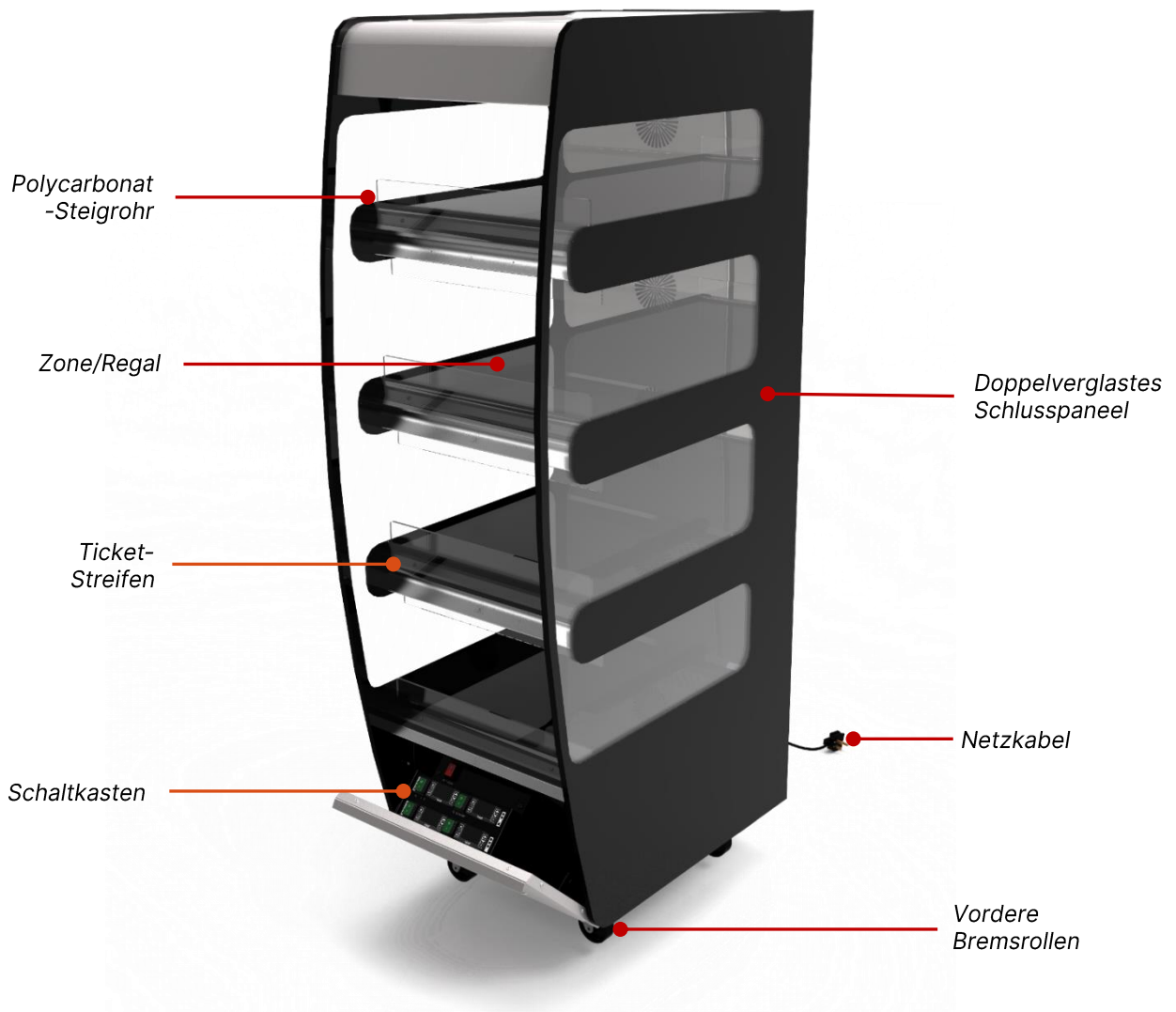
In jeder Zone (Regal) müssen die Polycarbonat-Steigrohre angebracht sein, um einen sicheren und korrekten Betrieb zu gewährleisten.



VORSICHT

Das Gerät funktioniert nicht richtig, wenn sich die Polycarbonat-Steigrohre nicht in der richtigen Position befinden.

Schieben Sie die Beschilderung in den Ticket-Streifen. Schließen Sie die Schürzenplatte, wenn sie nicht benutzt wird.

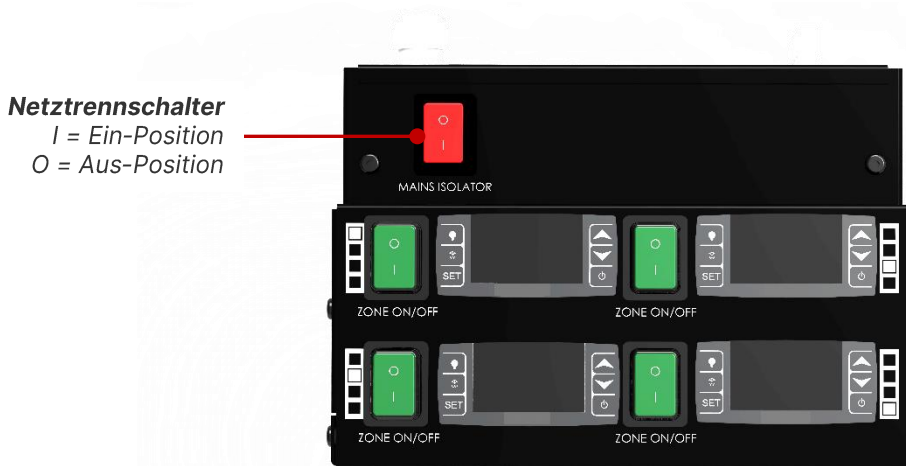


Einschalten / Ausschalten

Jede Flexeserve Zone-Einheit wird mit einem Trennschalter oder Netzschalter geliefert, um das Gerät ein- oder auszuschalten. Dieser befindet sich hinter der Frontblende von Flexeserve Zone.

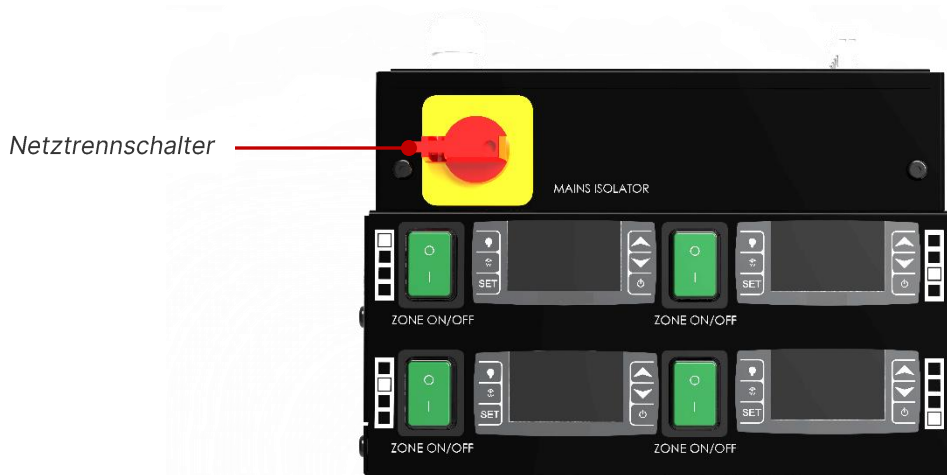
Stellen Sie den Trennschalter/Netzschalter auf die Position "I", um das Gerät mit Strom zu versorgen, und auf die Position "O", um es auszuschalten.

3, 4 und 5 Etagen - Modelle 400/600 Bedienfeld



HINWEIS Die obige Abbildung zeigt ein Bedienfeld für ein Modell 400 oder 600 mit 4 Etagen.

3, 4 und 5 Etagen - Modell 1000 Bedienfeld



HINWEIS Die obige Abbildung zeigt ein Bedienfeld für ein Modell 1000 mit 4 Etagen.



WARNUNG

Schalten Sie im Notfall das Gerät aus und trennen Sie es vollständig vom Stromnetz. Stellen Sie sicher, dass Sie sich Zeit nehmen, um sich mit diesem Ort vertraut zu machen.

Einschalten

Einzelne Zonen - Heizen



WARNUNG

Schalten Sie im Notfall das Gerät aus und trennen Sie es vollständig vom Stromnetz. Stellen Sie sicher, dass Sie sich Zeit nehmen, um sich mit diesem Ort vertraut zu machen.



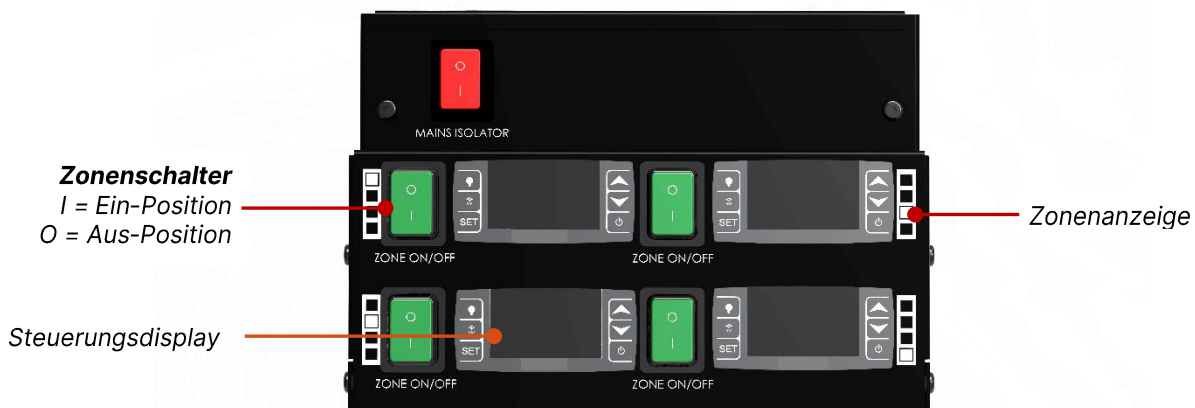
VORSICHT

Die Oberfläche der Zonen wird heiß und erreicht Temperaturen über 70 ° C.

Jede der Modellvarianten wird mit einem Satz Steuerungen für jede Zone geliefert. Die Bedienelemente befinden sich hinter dem Valance-Panel an der Basis des Geräts.

Stellen Sie vor dem Einschalten sicher, dass das Gerät leer und sauber ist. Überprüfen Sie, ob das Gerät an eine Steckdose angeschlossen ist.

Vor dem Einschalten des Geräts ist der Bediener dafür verantwortlich, das Gerät einer Sichtprüfung zu unterziehen, um sicherzustellen, dass keine Schäden vorliegen, die die Sicherheit beeinträchtigen könnten.



Stellen Sie den Zonenschalter in die Position 'EIN' und der Regler leuchtet auf. Das Display zeigt die aktuelle Temperatur an. Die Zone beginnt automatisch zu heizen und erreicht den festgelegten Temperatursollwert, in der Regel 85 °C.

Wenn mehrere Zonen erforderlich sind, wählen Sie die entsprechenden Zonen-Netzschalter aus und schalten Sie sie separat auf „EIN“.

Die Zonen sollten störungsfrei leer gelassen werden und es kann bis zu 60 Minuten dauern, bis die Betriebstemperatur erreicht ist. Es dürfen keine Produkte in den Ausstellungsbereich gebracht werden, bis die richtige Betriebstemperatur erreicht ist.



WARNUNG

Legen Sie unverpackte Lebensmittel NICHT direkt in die heißen Regale.

Einzelne Zonen - nur Umgebung/Licht



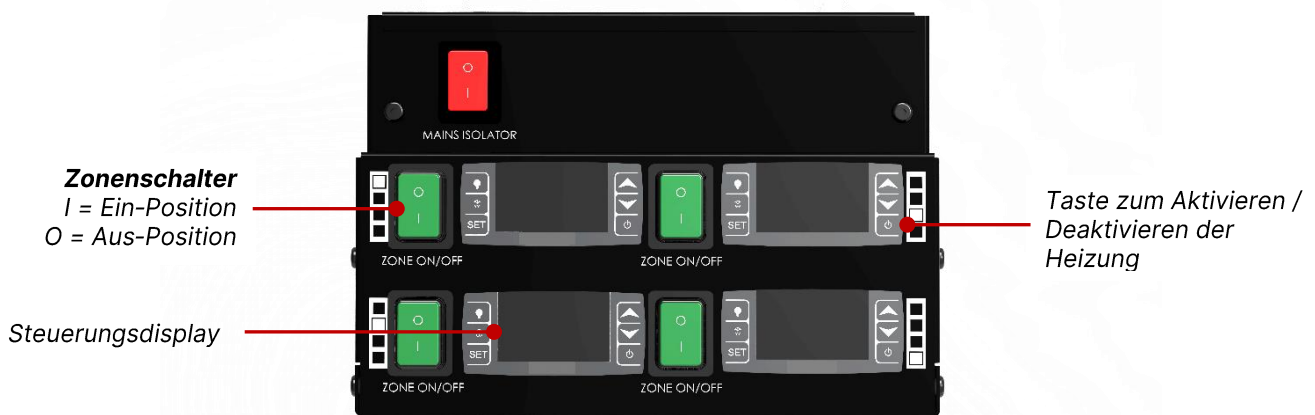
WARNUNG

Schalten Sie im Notfall das Gerät aus und trennen Sie es vollständig vom Stromnetz. Stellen Sie sicher, dass Sie sich Zeit nehmen, um sich mit diesem Ort vertraut zu machen.



VORSICHT

Beim Wechsel vom Heiz-Modus in den Umgebungs-Modus bleibt die Oberfläche der Zonen für eine gewisse Zeit heiß. Stellen Sie sicher, dass das Gerät ausreichend abgekühlt ist, bevor Sie Umgebungsprodukte in die Zone (Regal) stellen.



Schalten Sie den Zonenschalter ein und der Regler wird aufleuchten. Das Display zeigt die aktuelle Temperatur an.

So wählen Sie den Umgebungsmodus aus

Drücken Sie die Taste zum Aktivieren / Deaktivieren der Heizung. Auf dem Display wird 'OFF' angezeigt. Optisch werden Sie feststellen, dass sich der Lüfter nicht mehr dreht und keine Luft in der Zone zirkuliert. Die Zone befindet sich jetzt im Umgebungsmodus.

Wenn mehrere Umgebungszone erforderlich sind, wählen Sie die entsprechende Taste zum Aktivieren / Deaktivieren der Heizung aus und schalten Sie sie separat ein.

Es dürfen keine Produkte in den Anzeigebereich gelangen, bis die Zone ausreichend auf die erforderliche Umgebungstemperatur abgekühlt ist.

So reaktivieren Sie den Heizmodus

Drücken Sie die Taste zum Aktivieren / Deaktivieren der Heizung. Auf dem Display wird die aktuelle Betriebstemperatur angezeigt. Optisch werden Sie feststellen, dass sich der Lüfter zu drehen begonnen hat und nun Luft in der Zone zirkuliert. Die Zone befindet sich jetzt im Heizmodus.

Es dürfen keine Produkte in den Ausstellungsbereich gelangen, solange die Zone nicht auf die erforderliche Temperatur aufgeheizt ist.

Ausschalten

Einzelne Zonen



WARNUNG

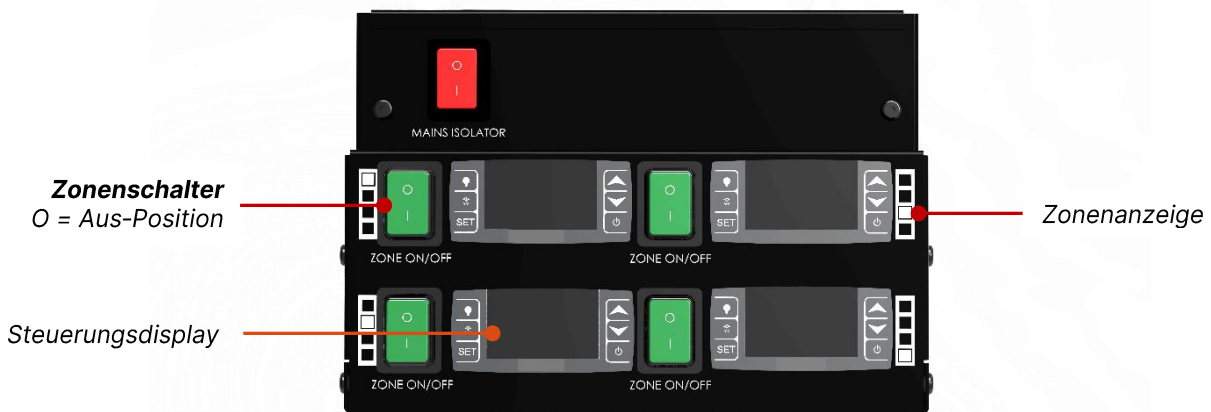
Im ausgeschalteten oder von der Stromquelle getrennten Zustand kann die Oberfläche der Zonen (Regale) noch heiß sein und es kann bis zu zwei Stunden dauern, bis sie abgekühlt sind.



VORSICHT

Reinigung und Wartung sollten nur bei ausreichender Abkühlung aller Zonen (Regale) und Netzfreeschaltung durchgeführt werden.

Um die jeweilige Zone auszuschalten, stellen Sie den Netzschalter der Zone auf die Position 'O'.



Wenn eine einzelne Zone ausgeschaltet wird, erlöschen die Regleranzeige und der Zonen-Netzschalter und die Zone wird ausgeschaltet.

Um das Gerät vollständig zu isolieren, unterbrechen Sie die eingehende Netzversorgung, indem Sie das Netzkabel von der Stromversorgung trennen.

Betrieb

Einstellen der Temperaturen



WARNUNG

Diese Informationen sollten nur befolgt werden, wenn der Bediener in die Bedienung der in diesem Handbuch beschriebenen Geräte eingewiesen wurde und über entsprechende Kenntnisse verfügt.

Versuchen Sie NICHT, Produkte auf den Regalen des Geräts zu kochen.

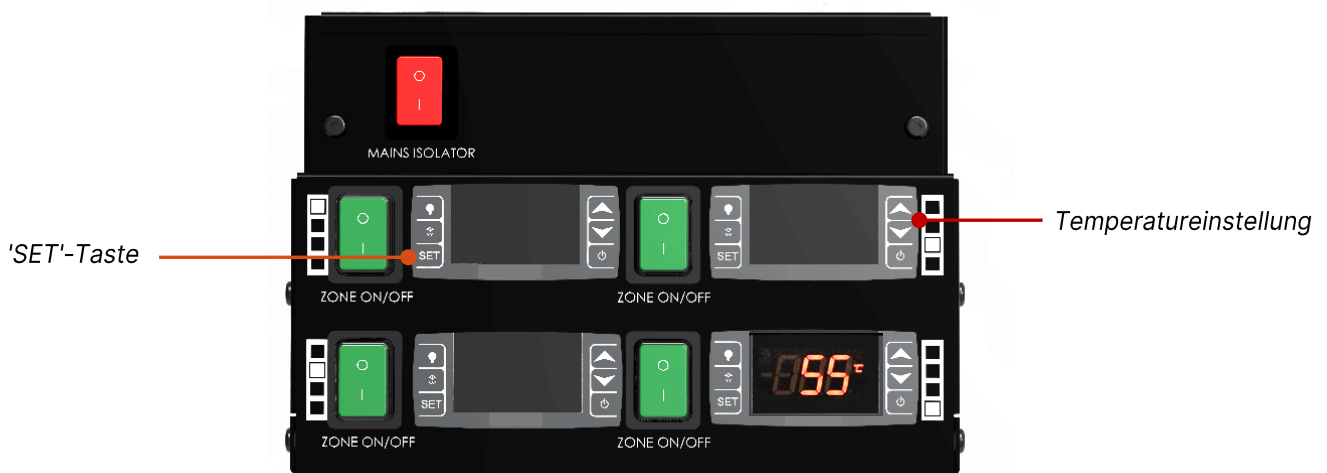
Stellen Sie KEINE Kochgefäße auf die Ablageflächen des Geräts.

Stellen Sie KEINE Gegenstände, die schwerer als 20 kg sind, auf die Ausstellungsfläche.

Das Gerät hält nur Produkte warm, die vor dem Ausstellen zunächst gekocht wurden. Stellen Sie sicher, dass die Lebensmittel unmittelbar nach dem Garen in geeigneten Behältern oder Verpackungen in den Ausstellungsbereich verbracht werden.

Stellen Sie sicher, dass die Temperaturen der ausgestellten Produkte in Übereinstimmung mit den örtlichen Vorschriften regelmäßig überprüft und aufgezeichnet werden.

Die Temperatur der einzelnen Zonen wird vom Steuergerät der jeweiligen Zone angezeigt und dient nur zur Anzeige der Betriebstemperatur. Verwenden Sie diese NICHT als Referenz für die Kerntemperatur von Lebensmitteln in der Auslage; die Temperatur des Produkts muss regelmäßig gemessen werden.



Die minimalen und maximalen Sollwerte sind werkseitig voreingestellt, um zu verhindern, dass die Haltetemperaturen der Geräte über die gesetzlichen und Sicherheitsgrenzen hinaus eingestellt werden. Diese Einstellungen können nur von einem von Flexeserve beauftragten Techniker vorgenommen werden.

Um die eingestellte Temperatur für die einzelnen Zonen anzuzeigen, halten Sie die Taste 'SET' eine halbe Sekunde lang gedrückt.

Um die Temperatur einer einzelnen Zone zu ändern, halten Sie die 'SET'-Taste gedrückt, bis '°C' im Display blinkt. Drücken Sie die Pfeiltasten, um die Temperatur zu erhöhen (▲) bzw. zu verringern (▼). Drücken Sie die 'SET'-Taste erneut, um den neuen Sollwert einzugeben. Nach dem Einstellen der Temperatur kehrt die Anzeige zur Betriebstemperatur zurück, die bei Erreichen der eingestellten Temperatur ansteigt oder abfällt.

Flexeserve Zone wurde gemäß den Gesundheitsvorschriften hergestellt und nach NSF-Standards getestet und zertifiziert. Sie müssen das Gerät ordnungsgemäß bedienen und dürfen nur geeichte Temperaturfühler verwenden, um sicherzustellen, dass die Speisen gemäß den örtlichen Vorschriften gründlich gegart werden.

Display und Merchandising

Verschiedene Produkte benötigen je nach ihrer Kerntemperatur unterschiedliche Auslagezeiten. Diese müssen berücksichtigt werden, um sicherzustellen, dass die beste Qualität und die sicherste Temperatur für den Verbrauch erreicht wird. Die Alan Nuttall Partnership Ltd übernimmt keine Verantwortung für Abweichungen oder Qualitätsverluste, die aufgrund von Produktunterschieden auftreten.

Alle in Flexeserve Zone befindlichen Gegenstände müssen sich in der richtigen Verpackung / in den richtigen Behältern befinden und den im Geschäft geltenden Verfahren und bewährten Methoden entsprechen. Entfernen Sie die Produkte in beschädigter Verpackung aus dem Gerät und reinigen Sie sie so bald wie möglich.

Die Ventilatoren auf der Rückseite jeder Zone dürfen nicht blockiert werden, da dies dazu führen kann, dass die eingebaute Sicherheitsabschaltung aktiviert wird und das Gerät nicht mehr funktioniert.

Produktprüfung



INFORMATION

Die gesetzlichen Anforderungen schreiben vor, dass alle Produkte, die über einen längeren Zeitraum in einem beheizten Präsentationsbereich ausgestellt werden, während des gesamten Handelszeitraums regelmäßig überprüft werden müssen, um sicherzustellen, dass die Kerntemperatur des Produkts über der gesetzlichen Haltetemperatur liegt. Siehe betriebsinternes Handbuch Anweisungen zur Produktprüfung.

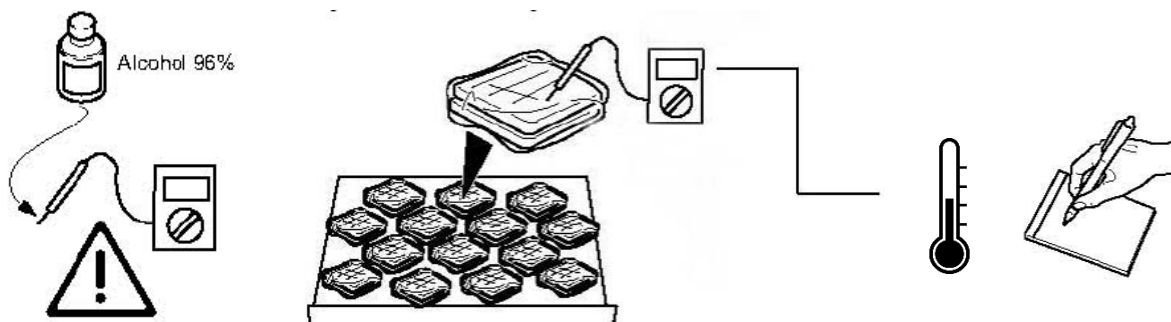
Es empfiehlt sich, das Produkt so heiß wie möglich in den Warmhaltebereich zu geben, um die Haltbarkeit bei der sicheren Temperatur zu maximieren.

Das Gerät ist nicht zur Erhöhung der Produkttemperatur ausgelegt. Während des gesamten Ausstellungszeitraums sinken die Temperaturen der Produkte allmählich und regulieren sich, um eine gute Produktqualität zu gewährleisten. Es ist entscheidend, dass die Eintrittskerntemperatur so hoch wie möglich ist, damit die maximale Ausstellungszeit erreicht wird. Die Temperatur des Produkts sinkt während der Ausstellungszeit unabhängig von der Eintrittstemperatur. Eine niedrige Eintrittstemperatur verkürzt daher die Ausstellungszeit.

Am Ende der empfohlenen Ausstellungszeiten sollten nicht verkaufte Produkte gemäß den Unternehmens- und Lebensmittelsicherheitsstandards entfernt, reduziert und entsorgt werden.

Die Alan Nuttall Partnership Ltd übernimmt keine Verantwortung für Abweichungen oder Qualitätsverluste, die aufgrund von Produktunterschieden auftreten können.

Aufzeichnen von Produkttemperaturen



Die Kerntemperatur der Produkte sollte in regelmäßigen Abständen gemessen und gemäß den Richtlinien der örtlichen Behörden aufgezeichnet werden.

Tägliche Reinigung



VORSICHT

Isolieren Sie das Gerät vollständig, bevor Sie es reinigen.



VORSICHT

Stellen Sie sicher, dass das Gerät vollständig abgekühlt ist, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.

Nur entsprechend geschultes Personal sollte Reinigungsarbeiten durchführen.

Stellen Sie sicher, dass die Stromversorgung getrennt wurde.

Stellen Sie sicher, dass alle Ausstellungsflächen auf Raumtemperatur abgekühlt sind. Reinigen Sie die Oberfläche des Regals mit einem feuchten Tuch, das Sie mit einem milden Reinigungsmittel getränkt haben.

Stellen Sie sicher, dass sich kein Wasser auf der Glasoberfläche ansammelt. Nach Bedarf desinfizieren und trocknen.



WARNUNG

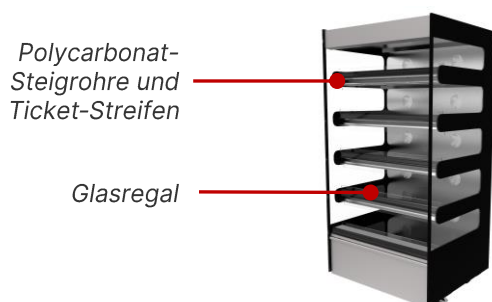
Wenn das Oberflächenglas Risse oder Beschädigungen aufweist, stellen Sie die Verwendung ein.

Verwenden Sie NICHT zu viel Wasser.

Reinigen Sie das Gerät NICHT mit Hochdruckreinigern, heißen Wasserstrahlen oder Hochdruckdampf. Alle Spuren von Speiseresten sollten vollständig entfernt werden.

Verwenden Sie KEINE scheuernden Reinigungsmittel, da diese die Oberfläche des Geräts beschädigen könnten. Es wird empfohlen, nicht scheuernde Reinigungsmittel zu verwenden. Verwenden Sie KEINE Glasreinigungsmittel.

Die Polycarbonat-Steigrohre und Ticket-Streifen können durch Anheben entfernt und gereinigt werden.



Sobald die vorderen Polycarbonat-Steigrohre entfernt sind, können Krümel und Verunreinigungen nach vorne und aus jeder Zone herausgefegt werden. Die Glasregale, die Innenseitenwannen, das Lampendiffusorglas und die Außenflächen können mit nicht scheuernden Reinigungsmitteln gereinigt werden.



WARNUNG

Verwenden Sie KEINE aggressiven Reinigungsmittel. Stellen Sie sicher, dass alle Tragegurte wieder montiert sind, bevor Sie das Gerät verwenden.

Die Alan Nuttall Partnership Ltd kann keine Verantwortung für Fehlfunktionen oder Schäden übernehmen, wenn diese Reinigungsverfahren nicht befolgt werden.

Fehlerbehebung



VORSICHT

Versuchen Sie niemals, elektrische Anschlussgehäuse zu öffnen. Nur zugelassene, geschulte und kompetente Techniker dürfen Zugang zur Basis des Geräts und zu den elektrischen Bereichen erhalten.



WARNUNG

Die bereitgestellten Informationen dienen nur zur Orientierung. Die Alan Nuttall Partnership Ltd kann nicht für Unfälle oder Verletzungen verantwortlich gemacht werden, die durch falsche Anweisungen oder durch die Darstellung der Informationen verursacht wurden.

Störung	Mögliche Ursache	Lösung
Das Gerät ist nicht in Betrieb.	Keine Energie.	Prüfen, ob die Schalter am Flexeserve Zone eingeschaltet sind.
		Prüfen, ob das Gerät an eine funktionierende Steckdose angeschlossen ist.
		Wenden Sie sich anschließend an den Kundendienst .
Das Regal arbeitet nicht auf Temperatur.	Es fehlen Teile.	Sicherstellen, dass Steigrohre und Luftleitbleche ordnungsgemäß angebracht sind.
	Lagerbedingungen	Siehe Seite "Technische Daten" in dieser Bedienungsanleitung für die erforderlichen Umgebungsbedingungen.
	Einstellwert	Sicherstellen, dass das Gerät auf die richtige Temperatur eingestellt ist.
	Der Übertemperatur-Thermostat hat ausgelöst und eine leere Anzeige verursacht.	Kundendienst kontaktieren.
	Das Gebläse dreht sich, aber es wird kalte Luft ausgeblasen.	Kundendienst kontaktieren.
Display zeigt 'P1' und nicht die Temperatur an.	Sondenfehler in der Zone	Prüfen, ob sich irgendwelche Stecker aus dem Schaltkasten gelöst haben.
		Kundendienst kontaktieren.
Lichter funktionieren nicht.	Lichteinheit ist ausgefallen.	Kundendienst kontaktieren.

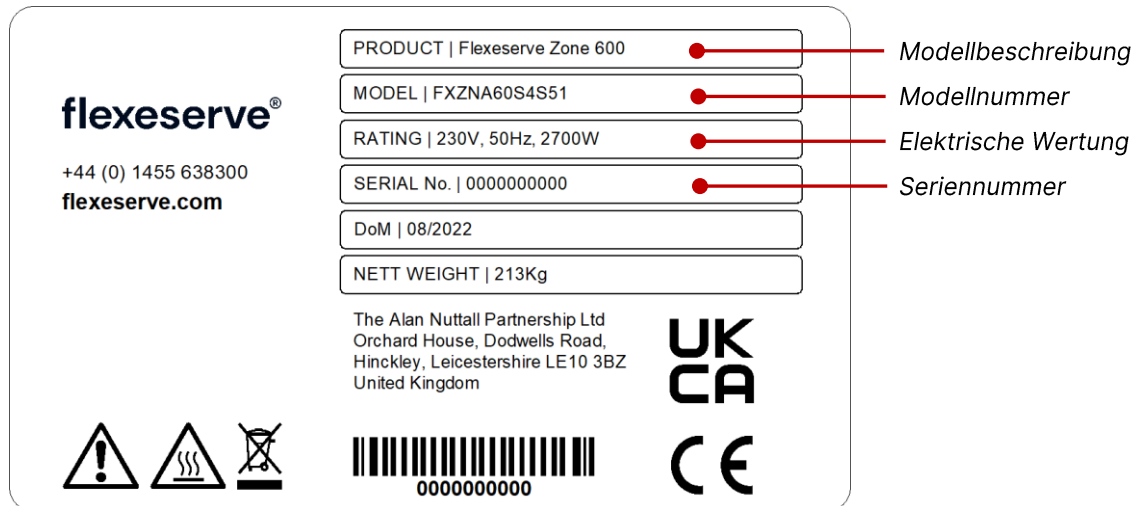
Diese Informationen dienen nur zur Orientierung und erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Verwenden Sie immer bewährte Methoden zur Fehlersuche, um Fehler zu ermitteln und zu beheben.

Einige Fehler dürfen nur von einem ausgebildeten und qualifizierten Techniker untersucht werden. Kontaktieren Sie den **Kundendienst**, wenn Sie Hilfe benötigen.

Ersatzteile und Service

Für alle Ersatzteil- und Serviceanforderungen wenden Sie sich bitte an den **Kundendienst**.

Ihr Produkt kann anhand des Aufklebers für die elektrische Leistung identifiziert werden, der sich innen an der Frontblende von Flexeserve Zone befindet.



Damit wir Ihren Serviceabruf effizient bearbeiten können, benötigen wir die folgenden Informationen:

1. Seriennummer;
2. Fehlerbeschreibung;
3. Telefonnummer des Standorts;
4. Website-Adresse.

Entsorgung dieses Gerätes



ABFALL VON ELEKTRISCHEN UND ELEKTRONISCHEN GERÄTEN

Bei unsachgemäßer Entsorgung von Abfällen können gemäß den nationalen Rechtsvorschriften Sanktionen verhängt werden.

Dieses Produkt darf nicht mit dem Hausmüll gemischt werden. Senden Sie dieses Produkt zur ordnungsgemäßen Behandlung, Rückgewinnung und zum Recycling an Flexeserve zurück oder bringen Sie es zu einer dafür vorgesehenen Sammelstelle, wo es kostenlos angenommen wird. Kontaktdaten finden Sie auf der folgenden Seite.

Eine korrekte Entsorgung dieses Produkts hilft, wertvolle Ressourcen zu schonen und mögliche negative Auswirkungen auf die menschliche Gesundheit und die Umwelt zu vermeiden, die sich sonst aus einer unsachgemäßen Abfallbehandlung ergeben könnten.

Kontaktieren Sie uns

Flexeserve arbeitet ständig an Verbesserungen. Rückmeldungen zu Bedenken in Bezug auf dieses Gerät sind jederzeit willkommen.



**Kundendienst
und Anfragen**

+44 (0) 1455 638300



**Kundendienst
Anfragen**

customer.support@flexeserve.com
info@flexeserve.com



**Kundendienst
und Anfragen**

FLEXESERVE

Alan Nuttall Partnership Ltd - Orchard House, Dodwells Road,
Hinckley, Leicestershire, LE10 3BZ, Großbritannien



Website

flexeserve.com

