

flexeserve®

Instrukcja obsługi



Flexeserve Zone

3, 4-poziomowa — ładowana od tyłu witryna wolnostojąca

Modele 600 | 1000

Dział wsparcia klienta Flexeserve

+44 (0) 1455 638300

customer.support@flexeserve.com



Spis treści

Wprowadzenie	3
Symbole bezpieczeństwa	4
Instrukcje bezpieczeństwa	5
Dane techniczne	6
Wymiary gabarytowe	7-8
Instalacja	9
Umieszczenie	10
Przenoszenie	10
Połączenia elektryczne	11-12
Konfiguracja sprzętu	13-14
Włączanie/wyłączanie zasilania	15
Włączanie	16-18
Wyłączanie	19-20
Eksploatacja	21-26
Prezentacja i towarowanie	27
Pomiar temperatury produktów	27
Codzienne czyszczenie	28-29
Rozwiązywanie problemów	30
Części zamienne i serwis	31
Utylizacja tego sprzętu	31
Kontakt	32

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:

- FZ10D3S51
- FZ10D3S51-AU
- FZ10D3S53
- FZ10D3S53-AU
- FZ10D4S51
- FZ10D4S51-WH
- FZ60L3S51
- FZ60L3S51-AU
- FZ60L3S51-EU
- FZ60L3S51-PL
- FZ60L4S51
- FZ60L4S51-BL
- FZ60R3S51
- FZ60R3S51-AU
- FZ60R3S51-EU
- FZ60R3S51-PL
- FZ60R4S51
- FZ60R4S51-BL

© 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.
 - Należy upewnić się, że nóżki stabilizujące są zamontowane w prawidłowych, zapewnionych przez producenta pozycjach mocujących.
- 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 zatwierdzonego 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.

Dane techniczne

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

Ładowane od tyłu witryny wolnostojące Flexeserve Zone są wyposażone w 3 lub 4 strefy grzewcze o stałej pozycji.

Wartości zadane receptury zostały wstępnie ustawione z zastosowaniem fabrycznych ustawień standardowych, a także zgodnie z potwierdzonymi przez klienta specyfikacjami receptur.

Każda strefa utrzymuje produkty spożywcze w potwierdzonej przez klienta temperaturze zadanej według receptury w zakresie od 40°C (104°F) do 90°C (194°F), wykorzystując do tego grzałkę z obiegiem powietrza.

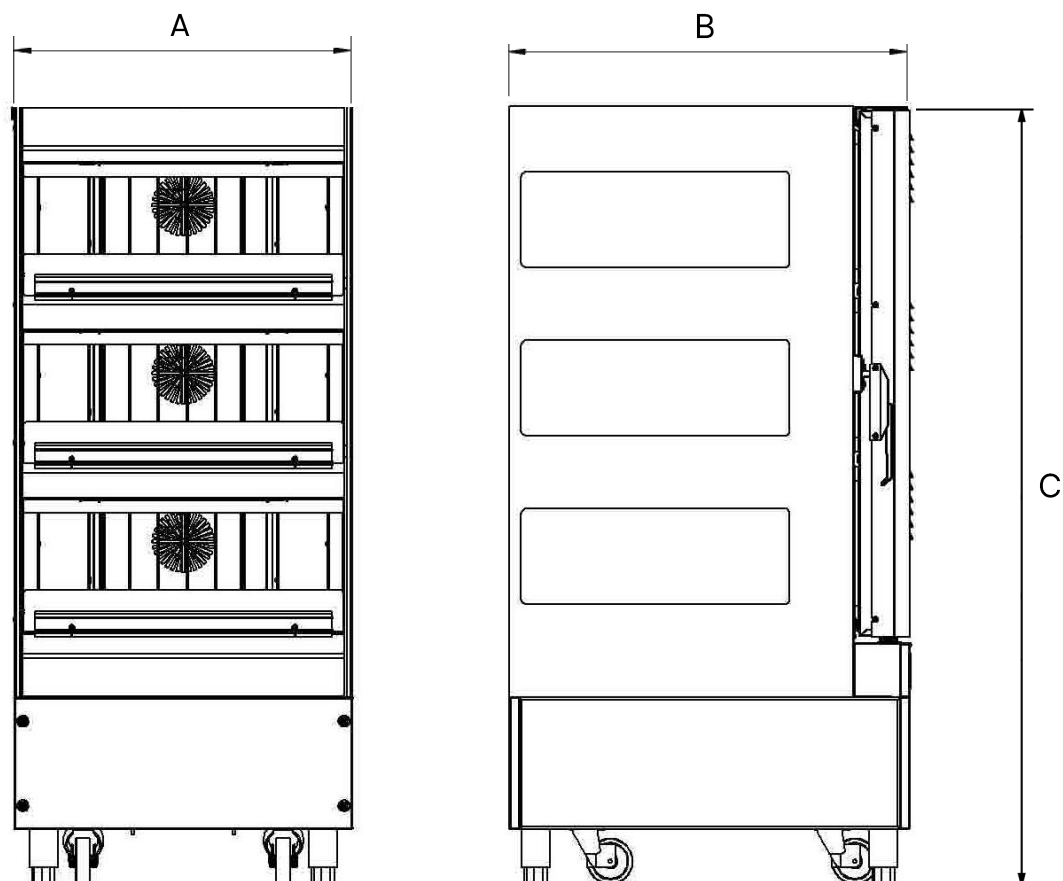
UWAGA

Każda witryna Flexeserve Zone będzie miała następujące domyślne ustawienia przy pierwszym uruchomieniu: „WYŁ.”, funkcję „tylko oświetlenie” oraz ustawienia temperatury powietrza: „standardowa wysoka” 90°C (194°F), „standardowa średnia” 85°C (185°F) i „standardowa niska” 40°C (104°F).

Urządzenia z gamy Flexeserve Zone są podłączane do zasilania za pośrednictwem przewodów i dostarczane z odpowiednim złączem do urządzeń.

Są one 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%.

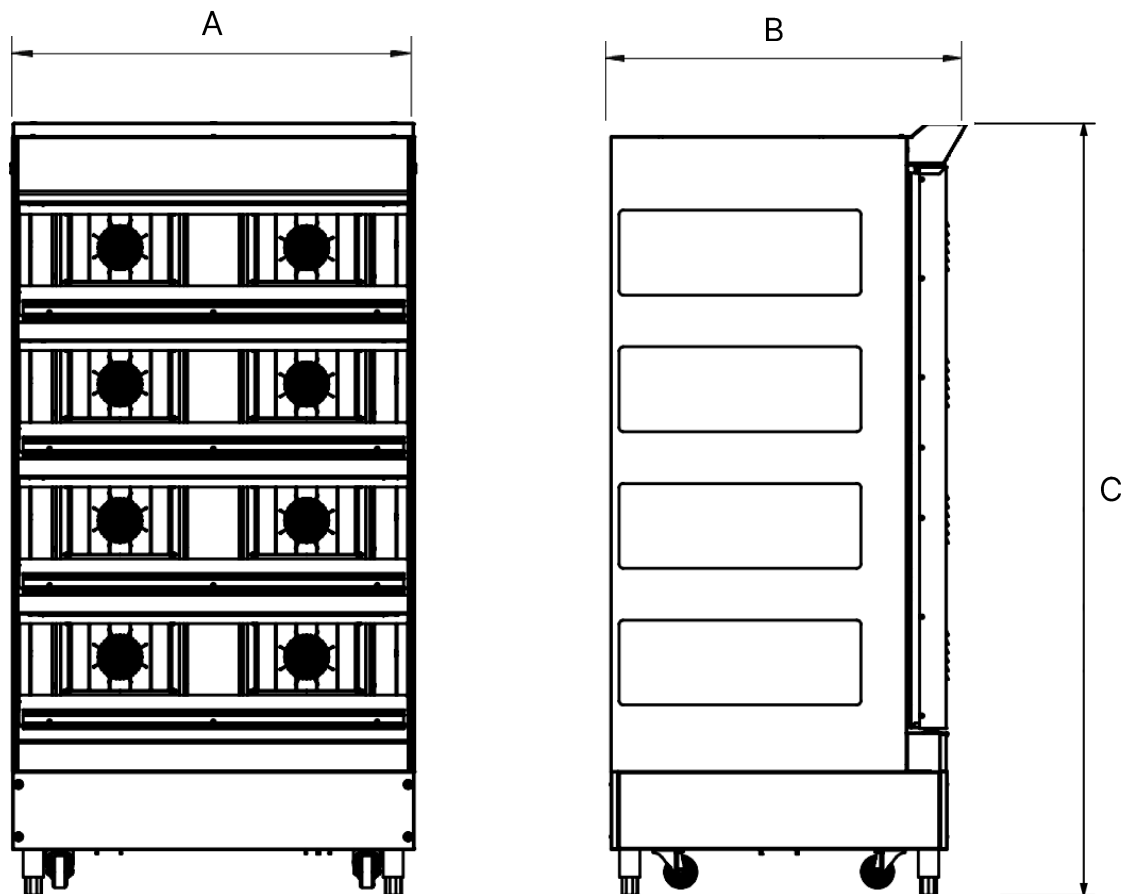
Wymiary gabarytowe — 3-poziomowa — ładowana od tyłu witryna wolnostojąca



TYP MODELU	A — szerokość	B — głębokość	C — wysokość	Waga
600 Kwadrat	600 mm (23,6")	712 mm (28")	1380 mm (54,3")*	166 kg (365,9 funta)
1000 Kwadrat	1000 mm (39,3")	712 mm (28")	1380 mm (54,3")*	245 kg (540,1 funta)

*Maksymalna wysokość może być regulowana za pomocą nóżek do 1410 mm (55,5").

Wymiary gabarytowe — 4-poziomowa — ładowana od tyłu witryna wolnostojąca



TYP MODELU	A — szerokość	B — głębokość	C — wysokość	Waga
600 Kwadrat	600 mm (23.6")	884 mm (34.8")	1907 mm (75")	228 kg (502,6 lb)
1000 Kwadrat	1000 mm (39,3")	884 mm (34.8")	1907 mm (75")	372 kg (820,1 lb)

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 szczelinę 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.

Umiejscowienie



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.

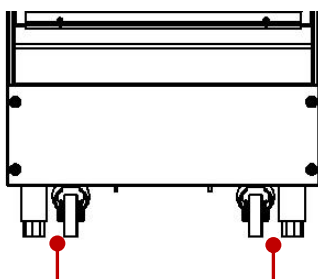
Zaleca się, aby ustawianiem urządzenia w odpowiednim miejscu zajmowały się minimum dwie osoby.

Sprzęt musi być zawsze ustawiony pionowo.

Po umieszczeniu urządzenia w żądanym miejscu należy uniemożliwić jego przesuwanie.

Stojące na podłodze urządzenia Flexeserve ładowane od tyłu mają zamontowane zarówno kółka, jak i nóżki. Po ustawieniu urządzenia w wybranej pozycji można wyregulować nóżki, aby ustabilizować urządzenie.

Powierzchnia podłogi powinna być całkowicie pozioma, aby zapobiec upadkowi urządzenia lub jego zawartości.



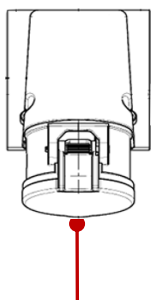
Widok z przodu pokazujący kółka i regulowane nóżki

Przenoszenie

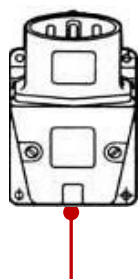
Przed przeniesieniem urządzenia należy odciąć jego zasilanie i odłączyć przewód zasilający od gniazda ściennego. Należy schować elektryczny przewód zasilający, aby nie uległ uszkodzeniu podczas zmiany miejsca ustawienia urządzenia.

Należy upewnić się, że nóżki zostały wyregulowane tak, aby kółka mogły się swobodnie poruszać.

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.

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 elektrycznych danych znamionowych urządzenia znajdują się na naklejce z elektrycznymi danymi znamionowymi umieszczonej w dolnej płaskiej części za drzwiami. Przykład przedstawiono poniżej.

flexeserve®

+44 (0) 1455 638300
flexeserve.com

PRODUCT Flexeserve Zone 600 Rear Feed
MODEL FZ60L3S51
RATING 230V, 50Hz, 2000W
SERIAL No. 0000000000
DoM 09/2022
NETT WEIGHT 166Kg

The Alan Nuttall Partnership Ltd
Orchard House, Dodwells Road,
Hinckley, Leicestershire LE10 3BZ
United Kingdom

**UK
CA
CE**

Elektryczne dane znamionowe

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

Elektryczne dane znamionowe

Elektryczne dane znamionowe urządzenia to zasilanie elektryczne 230 V, 50 Hz.

MOC CAŁKOWITA		
MODEL	3 POZIOMY	4 POZIOMY
600	2000 W	2700 W
1000	4000 W	5500 W

Połączenie z internetem

Każde urządzenie Flexeserve Zone jest kompatybilne z siecią IOT i jest w stanie nawiązać łączność Ethernet za pomocą połączenia przewodowego oraz subskrypcji usług chmurowych.

**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 tylne drzwi, gdy nie są używane.

3 poziomy

4 poziomy

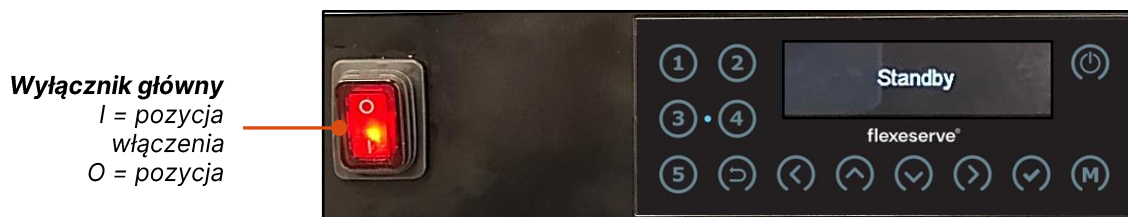


Włączanie/wyłączanie zasilania

Każde urządzenie Flexeserve Zone jest dostarczane z wyłącznikiem sieciowym służącym do włączania lub wyłączenia witryny, który znajduje się na tylnym panelu wyświetlacza OLED Flexeserve Zone.

Ustawić wyłącznik sieciowy w pozycji „I”, aby włączyć zasilanie sprzętu. Ustawić go w pozycji „O”, aby wyłączyć zasilanie.

Tylny panel ładowania



OSTRZEŻENIE

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

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

UWAGA Jeśli urządzenie wykorzystuje połączenie internetowe, należy pozostawić wyłącznik sieciowy w pozycji „włączonej” i używać go tylko w przypadku konieczności odłączenia urządzenia od zasilania ze względów bezpieczeństwa i podczas serwisowania urządzenia.

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 z wariantów modelu dostarczany jest z jednym sterownikiem interfejsu OLED, który umożliwia aktywację i dostęp do wszystkich poszczególnych stref (półek). W przypadku jednostki 3-poziomowej znajduje się on na tylnym panelu podstawy; w przypadku jednostki 4-poziomowej znajduje się on na tylnym górnym panelu.

Przed włączeniem sprzętu należy upewnić się, że urządzenie jest puste i czyste. Należy sprawdzić, czy sprzęt jest podłączony do gniazdka elektrycznego.

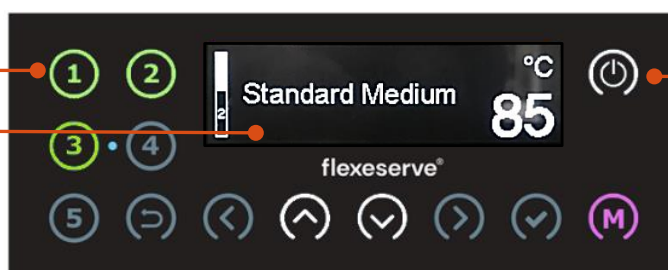
Przed włączeniem urządzenia obowiązkiem operatora jest wizualna kontrola urządzenia, aby upewnić się, że nie ma uszkodzeń, które mogą zagrażać bezpieczeństwu.

Dotknąć i przytrzymać ikonę gotowości, a wyświetlacz pokaże i wykona przewijanie przez poprzednie ustawienia np. 90°C, 85°C, 40°C, Tylko oświetlenie i WYŁ. (rysunek 1).

Każda podłączona strefa (półka) jest reprezentowana na sterowniku przez cyfry od 1 do 5. Cyfry ustawione są w porządku malejącym, gdzie cyfra „1” reprezentuje górną półkę, a cyfra „5” dolną. W zależności od ilości stref (półek) w danym urządzeniu podświetlone zostaną numery stref, np. 3-poziomowa witryna Flexeserve Zone podświetli cyfry 1, 2 i 3, jak pokazano poniżej.

Rysunek 1

Ikona numeru strefy
Wyświetlacz
pokazujący
standardowe
ustawienia



Ikona gotowości

Aby zainicjować recepturę w danej strefie, należy dotknąć ikony numeru danej strefy i przytrzymać ją, żeby wejść w menu wyboru receptury. Wybrana ikona numeru strefy będzie migać, wskazując, że dana strefa została wybrana. Przewijając ekran wyboru receptury, korzystając z ikon strzałek w górę i w dół, aby podświetlić wybraną recepturę (Rysunek 2).

Rysunek 2

Ikona numeru strefy
Menu wyboru
receptury
Ikony strzałek w
górę i w dół

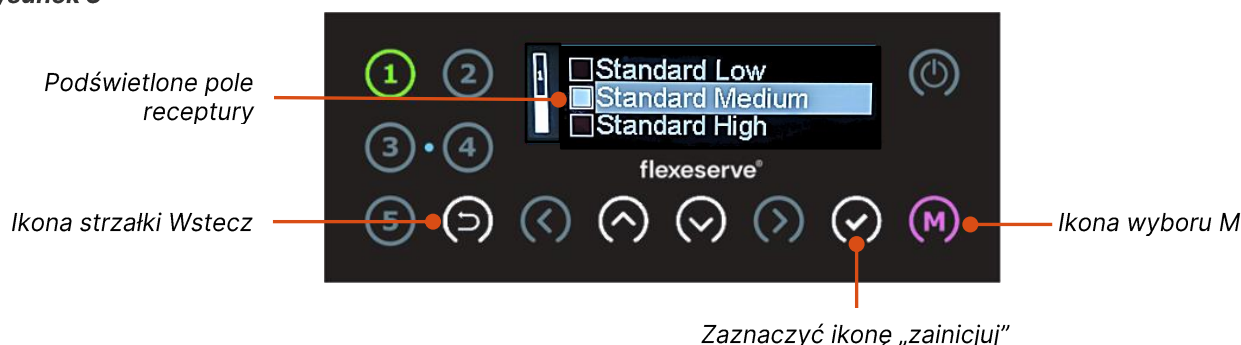


Wybrać recepturę, dotykając różowej ikony „M”, aż do podświetleniażądanego pola receptury (Rysunek 3). Jeśli konieczne jest usunięcie wyboru, należy ponownie dotknąć ikony „M”.

W celu zainicjowania wyboru receptury dotknąć ikony zaznaczenia (Rysunek 3).

Aby w dowolnym momencie powrócić do poprzedniego ekranu, należy dotknąć ikony strzałki „Wstecz”.

Rysunek 3



Automatycznie rozpocznie się nagrzewanie wybranej strefy i osiągnie ona wstępnie skonfigurowaną w recepturze temperaturę. Ikona numeru strefy zostanie podświetlona na pomarańczowo na czas osiągnięcia temperatury ustawionej w recepturze. Poszczególne ikony numeru strefy zmienią kolor, podświetlając się na zielono, aby wskazać, że strefa osiągnęła ustawioną temperaturę i do odpowiedniej strefy można wkładać produkty spożywcze stosownie do danej receptury.

Strefy należy pozostawić puste, bez ingerencji, aż do momentu, gdy dana ikona numeru strefy zaświeci się na zielono. 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.

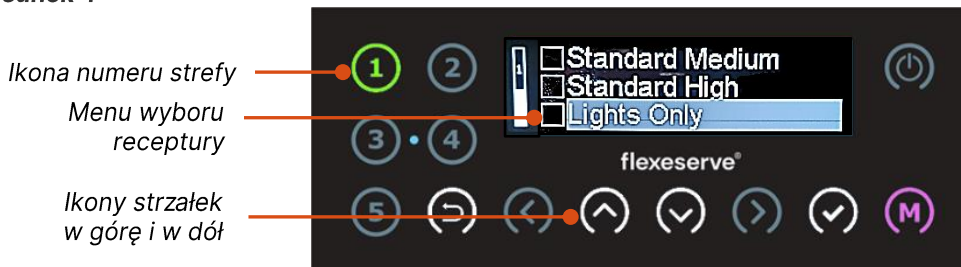


PRZESTROGA

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.

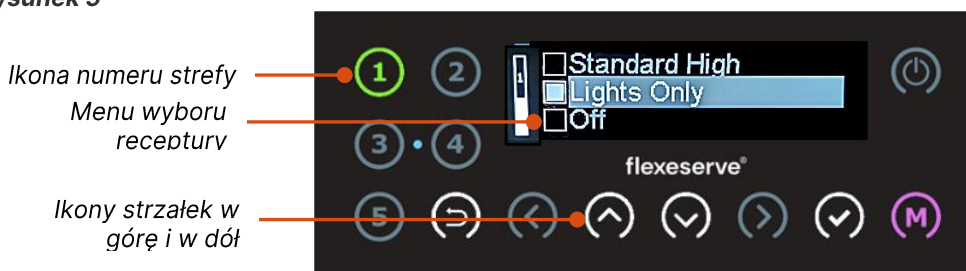
Aby zainicjować ustawienie „Tylko oświetlenie” (temperatura otoczenia) w danej strefie, należy dotknąć ikony numeru danej strefy i przytrzymać ją, żeby wejść do menu wyboru receptury. Wybrana ikona numeru strefy będzie migać, wskazując, że dana strefa została wybrana. Przewijając menu wyboru receptury, korzystając z ikon strzałek w górę i w dół, aby podświetlić recepturę „Tylko oświetlenie” (Rysunek 4).

Rysunek 4



Należy wybrać recepturę, dotykając różowej ikony „M”, aż do podświetlenia pola „Tylko oświetlenie” (Rysunek 5). Jeśli konieczne jest usunięcie wyboru, należy ponownie dotknąć ikony „M”.

Rysunek 5



Aby w dowolnym momencie powrócić do poprzedniego ekranu, należy dotknąć ikony strzałki „Wstecz”.

W przypadku przełączenia z dowolnej receptury podgrzewanej na tryb „Tylko oświetlenie” (temperatura otoczenia) wybrana strefa zacznie się schładzać i osiągnie temperaturę otoczenia automatycznie.

Aby ponownie aktywować tryb podgrzewania z trybu „Tylko oświetlenie” (temperatura otoczenia), należy zapoznać się z punktem „Poszczególne strefy – podgrzewanie”.

Wyłączanie

Poszczególne strefy



PRZESTROGA

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



OSTRZEŻENIE

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

Aby wyłączyć daną strefę, należy dotknąć ikony numeru danej strefy i przytrzymać ją, żeby wejść w menu wyboru receptury. Wybrana ikona numeru strefy będzie migać, wskazując, że dana strefa została wybrana. Przewijać menu wyboru receptury, korzystając z ikon strzałek w górę i w dół, aby podświetlić ustawienie „Wył.” (Rysunek 6).

Rysunek 6



Wybrać ustawienie „Wył.”, dotykając różowej ikony „M”, aż pole „Wył.” zostanie podświetlone (Rysunek 7). Jeśli konieczne jest usunięcie wyboru, należy ponownie dotknąć ikony „M”.

Aby zainicjować wybór ustawienia „Wył.”, należy zaznaczyć ikonę zaznaczenia (Rysunek 7).

Rysunek 7



Aby w dowolnym momencie powrócić do poprzedniego ekranu, należy dotknąć ikony strzałki „Wstecz”.

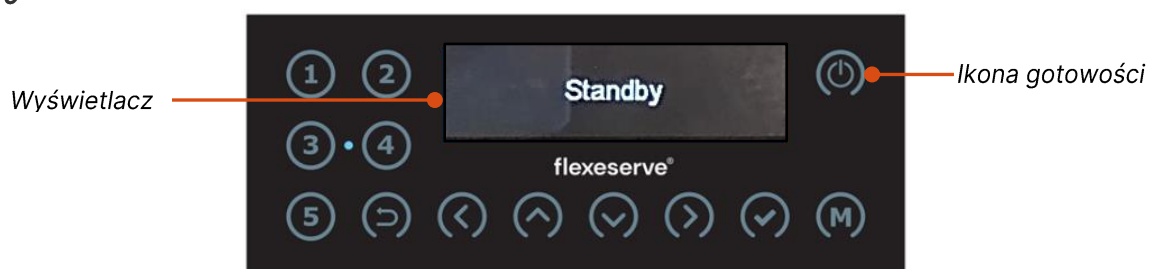
Po wyłączeniu strefy na wyświetlaczu interfejsu OLED przy wybranej strefie pojawi się napis „Wył.”, a strefa zostanie wyłączona (Rysunek 8).

Rysunek 8



Aby wyłączyć wszystkie strefy i włączyć tryb gotowości całego urządzenia, należy dotknąć ikony gotowości i przytrzymać ją, aż na wyświetlaczu pojawi się napis „Stan gotowości”, a wszystkie strefy zostaną wyłączone (Rysunek 9).

Rysunek 9



UWAGA W przypadku użycia ikony gotowości do ponownego uruchomienia wszystkich stref receptury automatycznie powrócą do wcześniej wybranego stanu.

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.

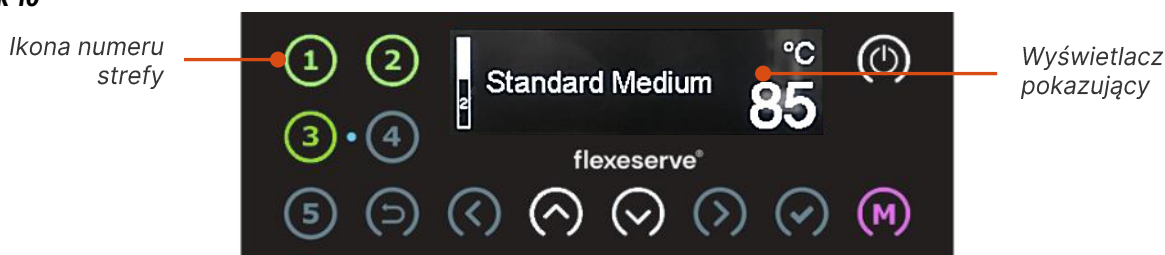
Należy koniecznie regularnie sprawdzać wartości temperatury wystawionych produktów i rejestrować te wartości zgodnie z lokalnymi przepisami.

Temperatura każdej stosownej strefy jest wyświetlana przez sterownik interfejsu OLED 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.

Wartości zadane receptury zostały wstępnie ustawione z zastosowaniem fabrycznych ustawień standardowych, a także zgodnie z potwierdzonymi przez klienta specyfikacjami receptur. Ma to na celu zapewnienie, że zostaną uzgodnione temperatury przechowywania żywności i zapobiega to ustawieniu temperatury poza wartościami granicznymi zgodnie z prawem i zasadami bezpieczeństwa. Te standardowe i potwierdzone ustawienia mogą być regulowane wyłącznie przez technika wyznaczonego przez Flexeserve.

Aby wyświetlić recepturę przypisaną do konkretnej strefy (półki), należy przez sekundę dotykać odpowiedniej ikony numeru strefy. Wówczas na wyświetlaczu wyświetlona zostanie przypisana receptura (Rysunek 10).

Rysunek 10

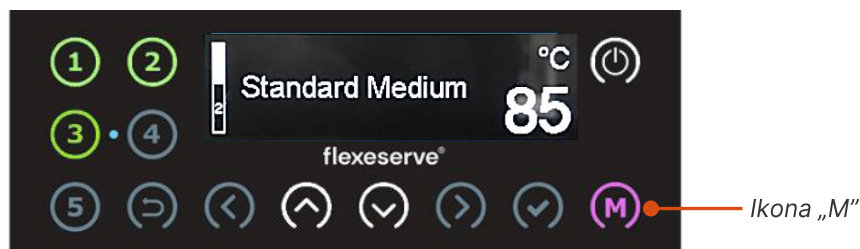


Witryna Flexeserve Zone jest produkowana zgodnie z przepisami bezpieczeństwa pracy oraz została przetestowana i uzyskała aprobatę zgodnie z normami NSF. Sprzęt należy obsługiwać w sposób prawidłowy, używając wyłącznie skalibrowanych czujników temperatury, aby zapewnić, że produkty spożywcze są w pełni ugotowane zgodnie z bezpiecznymi normami odpowiadającymi lokalnym przepisom.

Zmiana godziny/daty na sterowniku interfejsu OLED

Aby zmienić godzinę/datę na sterowniku interfejsu OLED, należy przytrzymać przez jedną sekundę różową ikonę „M” (Rysunek 11). Następnie na wyświetlaczu pojawi się „Menu główne”.

Rysunek 11



Przewinąć menu główne za pomocą ikon strzałek w górę i w dół, aby podświetlić opcję „Godzina/Data” (rysunek 12).

Rysunek 12



Dotknąć ikony zaznaczenia, aby przejść do ekranu „Ustawianie daty/godziny”.

Aby zmienić strefę czasową, należy przewinąć ustawienia daty/godziny za pomocą ikon strzałek w górę i w dół, aby podświetlić opcję „Strefa czasowa” (Rysunek 13).

Rysunek 13



Dotknąć ikony zaznaczenia, aby wyświetlić ekran „Strefa czasowa”.

Przewinąć opcje regionów za pomocą ikon strzałek w górę i w dół, aby podświetlić odpowiedni region (Rysunek 14).

Rysunek 14



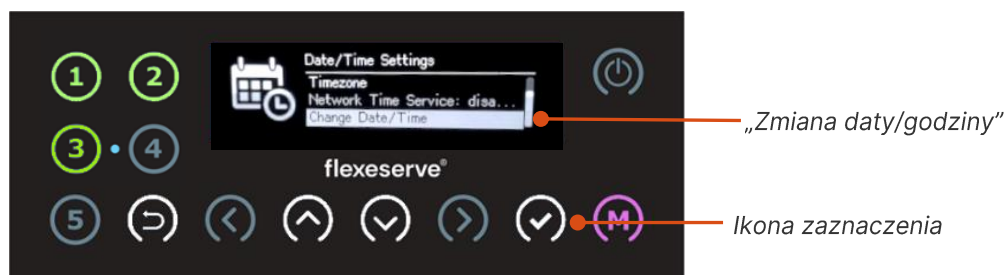
Dotknąć ikony zaznaczenia, aby zatwierdzić strefę czasową wybranego regionu.

Aby w dowolnym momencie powrócić do poprzedniego ekranu, należy dotknąć ikony strzałki „Wstecz” (Rysunek 14).

Aby zmienić godzinę/datę, należy powtórzyć powyższe kroki, aby wyświetlić ekran „Ustawianie daty/godziny”.

Przewinąć ustawienia daty/godziny za pomocą ikon strzałek w górę i w dół, aby podświetlić opcję „Zmiana godziny/daty” (rysunek 15).

Rysunek 15



Dotknąć ikony zaznaczenia, aby wyświetlić ekran „Edytuj datę/godzinę”.

Przewinąć ustawienia edycji daty/godziny za pomocą ikon strzałek do tyłu i do przodu, aby podświetlić wymagającą zmiany opcję daty/godziny (Rysunek 16).

Rysunek 16



Po jej podświetleniu przewinąć daty/godziny za pomocą ikon strzałek w górę i w dół (Rysunek 13), aby podświetlić wymaganą wartość.

Po wprowadzeniu stosownych zmian daty/godziny należy dotknąć ikony zaznaczenia, aby zatwierdzić nową datę/godzinę.

Aby w dowolnym momencie powrócić do poprzedniego ekranu, należy dotknąć ikony strzałki „Wstecz” (Rysunek 14).

Zmiana języka na sterowniku interfejsu OLED

Aby zmienić język na sterowniku interfejsu OLED, należy przez jedną sekundę przytrzymać różową ikonę „M” (Rysunek 11). Następnie na wyświetlaczu pojawi się „Menu główne”.

Przewinąć menu główne za pomocą ikon strzałek w górę i w dół, aby podświetlić opcję „Język” (rysunek 17).

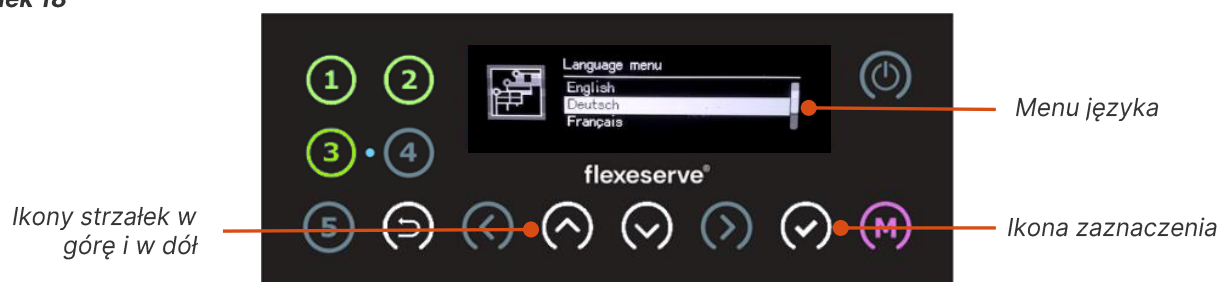
Rysunek 17



Dotknąć ikony zaznaczenia, aby wyświetlić ekran „Menu języka”.

Należy przewinąć menu języka za pomocą ikon strzałek w górę i w dół, aby podświetlić wymagany język (Rysunek 18).

Rysunek 18



Dotknąć ikony zaznaczenia, aby zatwierdzić wybrany język.

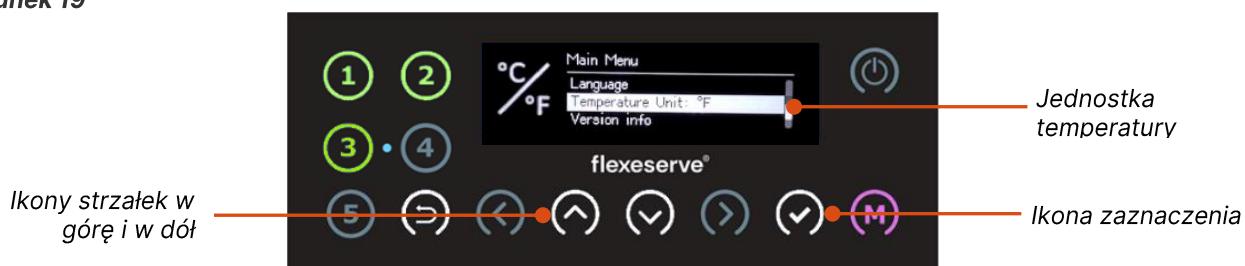
Aby w dowolnym momencie powrócić do poprzedniego ekranu, należy dotknąć ikony strzałki „Wstecz” (Rysunek 14).

Zmiana jednostki temperatury na sterowniku interfejsu OLED

Aby zmienić jednostkę temperatury na sterowniku interfejsu OLED, należy przytrzymać przez jedną sekundę różową ikonę „M” (Rysunek 11). Następnie na wyświetlaczu pojawi się menu główne.

Przewinąć menu główne za pomocą ikon strzałek w górę i w dół, aby podświetlić opcję „Jednostka temperatury” (Rysunek 19).

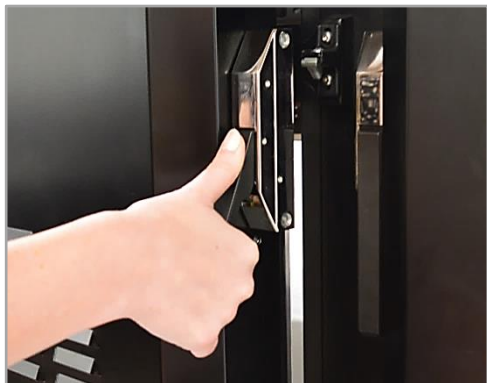
Rysunek 19



Dotknąć ikony zaznaczenia, aby zatwierdzić jednostkę temperatury (°C/°F).

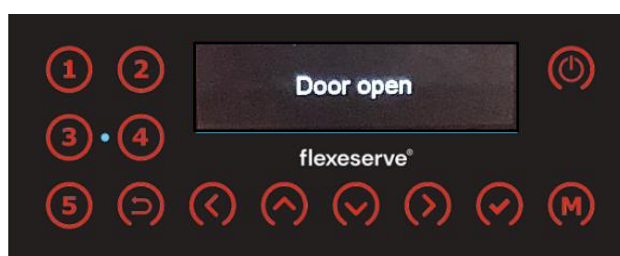
Obsługa drzwi

Aby otworzyć drzwi tylne w witrynie Flexeserve Zone, należy podnieść klamkę i pociągnąć drzwi do siebie.



Po otwarciu drzwi wentylatory i elementy grzewcze zostaną wyłączone. Można zauważyć, że na wyświetlaczu interfejsu OLED pojawi się napis „Drzwi otwarte” (Rysunek 20).

Rysunek 20



Jeśli drzwi nie zostały prawidłowo zamknięte po załadowaniu produktów, po 10 sekundach włączy się alarm dźwiękowy. Ma to na celu ostrzeżenie operatora, że drzwi zostały pozostawione otwarte na dłużej niż zalecany czas, oraz zapobiegnie utracie ciepła w urządzeniu, zapewniając utrzymanie temperatury produktu.

Prosimy zapoznać się z informacjami o okresowych pomiarach temperatury wewnętrznej produktu podanymi na następnej stronie.

Aby zamknąć urządzenie, należy popchnąć tylne drzwi, aż zatrzasną się na swoim miejscu. Można zauważyć, że alarm wyłączy się, a wentylatory i elementy grzewcze uruchomią się ponownie.

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.

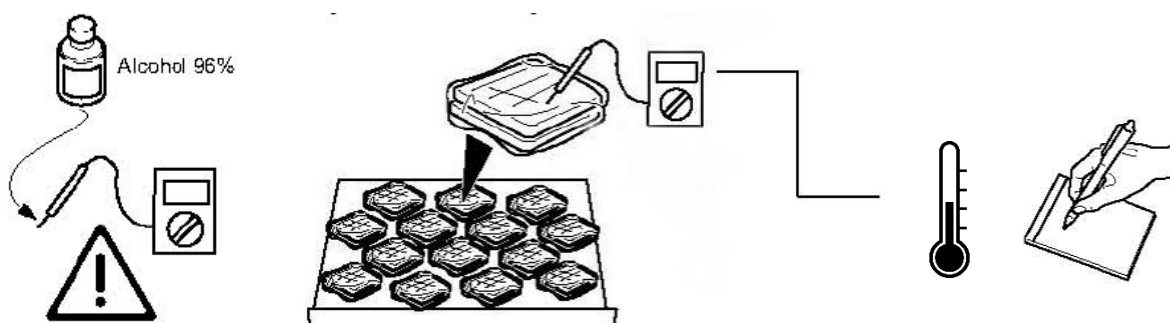
Korzystne jest włożenie produktu do urządzenia do podtrzymywania temperatury przy jak najwyższej temperaturze danego produktu spożywczego, aby zmaksymalizować okres przydatności do spożycia w bezpiecznej temperaturze.

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 wymogami 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 wyjąć z witryny, aby je wyczyścić.

Poliwęglanowe podstawki i listwy cenowe

Półka szklana



Aby wyjąć podstawki, należy delikatnie pociągnąć je do góry.

Aby zdjąć listwy cenowe, należy przesunąć poliwęglanową listwę cenową do góry i jednocześnie pociągnąć górną część listwy cenowej do siebie, aż do jej odłączenia się od metalowej krawędzi do zaczepiania listwy.



Po wyjęciu przednich poliwęglanowych podstawek i listew cenowych z każdej strefy można wymieść do przodu okruchy i brud.

Półki szklane, wewnętrzne ścianki boczne, szybkę dyfuzora lampy oraz powierzchnie zewnętrzne można oczyścić z użyciem nieściernych produktów czyszczących.

Otworzyć tylne drzwi i wyczyścić wszystkie półki w obszarze ładowania, używając łagodnego detergentu i miękkiej szmatki.

Czyszczenie tylnych paneli żaluzyjnych

Należy sprawdzić tylne panele żaluzjowe i w razie potrzeby usunąć kurz i zanieczyszczenia miękką, czystą szczotką. Należy usunąć wszystkie zanieczyszczenia, które zebrały się pod żaluzjami.



OSTRZEŻENIE

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

Spółka The Alan Nuttall Partnership Ltd nie może wziąć odpowiedzialności za żadne wadliwe działanie lub uszkodzenia, jeśli te procedury czyszczenia nie będą przestrzegane.

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 przełączniki na urządzeniu są włączone. Sprawdzić, czy urządzenie jest podłączone do sprawnego gniazdka. Po wykonaniu powyższych czynności skontaktować się z działem wsparcia klienta.
	Doszło do zainicjowania ustawienia „Wyłącz” na interfejsie OLED sterownika.	Za pomocą interfejsu OLED sterownika zmienić ustawienie na prawidłową recepturę.
Półka nie osiąga zadanej temperatury podczas pracy.	Brakuje części.	Należy upewnić się, że podstawki i deflektory powietrza są na swoim miejscu.
	Warunki przechowywania.	Informacje o wymaganych warunkach otoczenia znajdują się na stronie danych technicznych niniejszej instrukcji.
	Wybrano niewłaściwą recepturę.	Za pomocą interfejsu OLED sterownika zainicjować prawidłową recepturę w stosunku do produktu.
	Zadziałał termostat chroniący przed przegrzaniem i dlatego wyświetlacz się nie świeci.	Skontaktować się z Działem wsparcia klienta.
	Wentylator się kręci, ale wieje zimne powietrze.	Skontaktować się z Działem wsparcia klienta.
Oświetlenie nie działa.	Usterka modułu oświetlenia.	Skontaktować się z Działem wsparcia klienta.
	Doszło do zainicjowania ustawienia „Wyłącz” na interfejsie OLED sterownika.	Zainicjować funkcję „Tylko oświetlenie” lub określone ustawienia receptury.

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 naklejki z elektrycznymi danymi znamionowymi umieszczonej na dolnej płaskiej części za drzwiami.

The label contains the following information:

- PRODUCT | Flexeserve Zone 600 Rear Feed
- MODEL | FZ60L3S51
- RATING | 230V, 50Hz, 2000W
- SERIAL No. | 0000000000
- DoM | 09/2022
- NETT WEIGHT | 166Kg

Additional information on the label includes:

- flexeserve® logo
- Contact: +44 (0) 1455 638300, flexeserve.com
- Manufacturer: The Alan Nuttall Partnership Ltd, Orchard House, Dodwells Road, Hinckley, Leicestershire LE10 3BZ, United Kingdom
- UKCA and CE marks
- Barcode with number 0000000000
- Safety icons: warning, hot surface, and no open flame

Labels on the right side of the image point to the following fields:

- Opis modelu (points to PRODUCT)
- Numer modelu (points to MODEL)
- Elektryczne dane znamionowe (points to RATING)
- Numer seryjny (points to SERIAL No.)

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

