

flexeserve®

Manuel d'utilisation



Flexeserve Hub
Modèles 600 | 1000

Service client Flexeserve

+44 (0) 1455 638300

customer.support@flexeserve.com



Table des matières

Introduction	3
Symboles de sécurité	4
Instructions de sécurité	5
Caractéristiques techniques	6
Dimensions d'ensemble	7-8
Installation	9-10
Positionnement	11
Déplacement	11
Branchement électrique	12-13
Configuration de l'équipement	14
Alimentation MARCHÉ/ARRÊT	15
Mise en marche	16
Mise à l'arrêt	17
Fonctionnement	18-21
Présentation et emballage	22
Test du produit	22
Nettoyage quotidien	23-24
Dépistage de pannes	25
Pièces de rechange et entretien	26
Élimination de ce matériel	26
Nous contacter	27

Introduction

Ce manuel a été rédigé pour assurer la sécurité opérationnelle constante de l'équipement.

Il couvre de nombreux aspects de l'utilisation et de l'entretien. Les opérateurs nécessitent un certain niveau de formation et de compétence pour utiliser ces équipements.

The Alan Nuttall Partnership Ltd ne peut pas être tenu responsable des accidents ou blessures causés par une mauvaise application des instructions ou par la façon dont les informations sont illustrées. Le guide doit être lu et compris avant d'utiliser l'équipement.

Ce manuel a été rédigé avec le plus grand soin. Cependant, compte tenu de notre engagement constant envers le développement et l'amélioration, il se peut que votre équipement soit légèrement différent de celui qui est décrit dans ce manuel.

Les instructions suivantes ne sont que des principes directeurs relatifs à l'installation, au fonctionnement et à l'entretien de l'équipement. De plus, The Alan Nuttall Partnership Ltd décline toute responsabilité en cas de perte ou de blessure si les consignes de sécurité et les instructions fournies dans ce manuel ne sont pas respectées à la lettre, que ce soit par négligence ou manque de formation adéquate, de qualifications ou de compétences pendant l'installation, le fonctionnement, l'entretien ou la réparation de l'équipement visé par ce manuel.

Ce manuel doit être conservé pour utilisation ultérieure.

Les numéros de modèle relatifs à ce manuel d'utilisation sont les suivants :

- FH-10D-AU
- FH-10D-EU
- FH-10D-GB
- FH-60L-AU
- FH-60L-AT
- FH-60L-EU
- FH-60L-GB
- FH-60L-GT
- FH-60R-AU
- FH-60R-EU
- FH-60R-GB
- FH-60R-GT

© 2024 The Alan Nuttall Partnership Ltd

La reproduction de ce document est interdite sans l'autorisation écrite de The Alan Nuttall Partnership Ltd. Tout le contenu de ce document fait partie de la propriété intellectuelle de The Alan Nuttall Partnership Ltd.

Symboles de sécurité

Les symboles définis ci-dessous, qui sont mentionnés par mesure de sécurité, sont utilisés sur le Flexeserve Zone et/ou dans le présent document.



ATTENTION/AVERTISSEMENT

Une notice de sécurité adéquate doit être respectée ou il est nécessaire de faire attention à un risque éventuel.



TENSION DANGEREUSE

Indique les risques résultant de tensions dangereuses.



LOURD

Ce produit est lourd et il est nécessaire de se reporter aux consignes de sécurité concernant le déplacement et le levage de l'équipement.



SURFACE CHAUDE

Signale que l'élément en question peut être chaud et qu'il ne faut pas y toucher à moins de faire attention.



INFORMATION

Informations fournies uniquement à des opérateurs formés et qualifiés.



ENTRETIEN

Doit uniquement être effectué par des techniciens totalement formés, qualifiés et compétents.



TERRE DE PROTECTION (MASSE)

Identifie toute borne prévue pour être branchée sur un conducteur externe, en guise de protection contre les chocs électriques dans le cas d'une panne, ou la borne d'une électrode de la terre de protection (masse).



DÉCHETS D'ÉQUIPEMENTS ÉLECTRIQUES ET ÉLECTRONIQUES

Lorsque l'utilisateur final souhaite mettre ce produit au rebut, il doit l'envoyer à des installations de collecte de récupération et de recyclage séparées.

Instructions de sécurité

- Cet équipement peut uniquement être utilisé par des membres du personnel qualifiés et formés. Toute application qui n'est pas conforme à l'utilisation spécifiée est jugée dangereuse.
- L'équipement doit uniquement être utilisé aux fins pour lesquelles il a été conçu et toutes les autres applications seront jugées inadéquates. Le Flexeserve Hub a été conçu pour présenter et maintenir les aliments cuits au chaud. L'équipement n'est pas prévu pour la cuisson.
- Les zones chaudes du Flexeserve Hub dépassent 70 °C : touchez uniquement les composants servant à contrôler l'équipement.
- Les produits alimentaires doivent être pré-cuits à la bonne température et présentés dans des récipients/emballages adéquats.
- Ne placez AUCUNE CHARGE supérieure à 20 kg sur la surface de présentation.
- N'utilisez PAS l'équipement sans capot de ventilateur mis en place.
- NE placez AUCUNE charge sur le capot du ventilateur.
- Ne couvrez PAS et ne bouchez PAS les prises d'air.
- Les enfants ne doivent pas être autorisés à jouer avec ou à proximité de cet équipement.
- Avant d'utiliser l'équipement :
 - Inspectez le cordon d'alimentation pour vérifier qu'il n'est pas endommagé. S'il est endommagé, débranchez ou isolez le Flexeserve Hub ;
 - Veillez à ce qu'aucun corps étranger ou combustible ne soit en contact avec les surfaces chauffées, hormis les accessoires Flexeserve Hub et les emballages alimentaires approuvés ;
 - Vérifiez si les étagères ou les racks de présentation sont installés correctement pour éviter tout risque de blessure.
- Mettez le module à l'arrêt :
 - Lorsqu'il est hors service ;
 - Avant toute intervention d'entretien, comme le nettoyage ;
 - Avant de déplacer l'équipement.

Pour veiller à ce que l'équipement soit dans un état technique optimal, le travail d'entretien doit être effectué au moins une fois par an par un prestataire de services approuvé par Flexeserve.

L'utilisateur final est entièrement responsable, et à tout moment, de veiller à l'application des consignes et des règles de sécurité en vigueur dans sa juridiction.

Tous les symboles et toutes les mises en garde de sécurité et/ou instructions attachés à l'équipement font partie des caractéristiques de sécurité. Ils ne doivent pas être couverts ou enlevés et doivent être présents et lisibles pendant toute la durée de vie du produit. Veuillez remplacer immédiatement les pictogrammes, symboles, mises en garde et instructions endommagés ou illisibles.

Caractéristiques techniques

La gamme de produits Flexeserve Hub décrite dans ce manuel est une série de modules à piétement dédiés à la présentation de produits alimentaires précuits dans un récipient ou un emballage approprié dans des points de vente commerciaux.

Les modèles Flexeserve Hub sont livrés avec des étagères métalliques réglables en position. Des racks, des plateaux de présentation et des étagères pour boîtes de pizza peuvent être également fournis.

Le Flexeserve Hub maintient les produits alimentaires à une température fixe entre 65 °C et 95 °C, par le biais d'un chauffage à circulation d'air.

NOTE

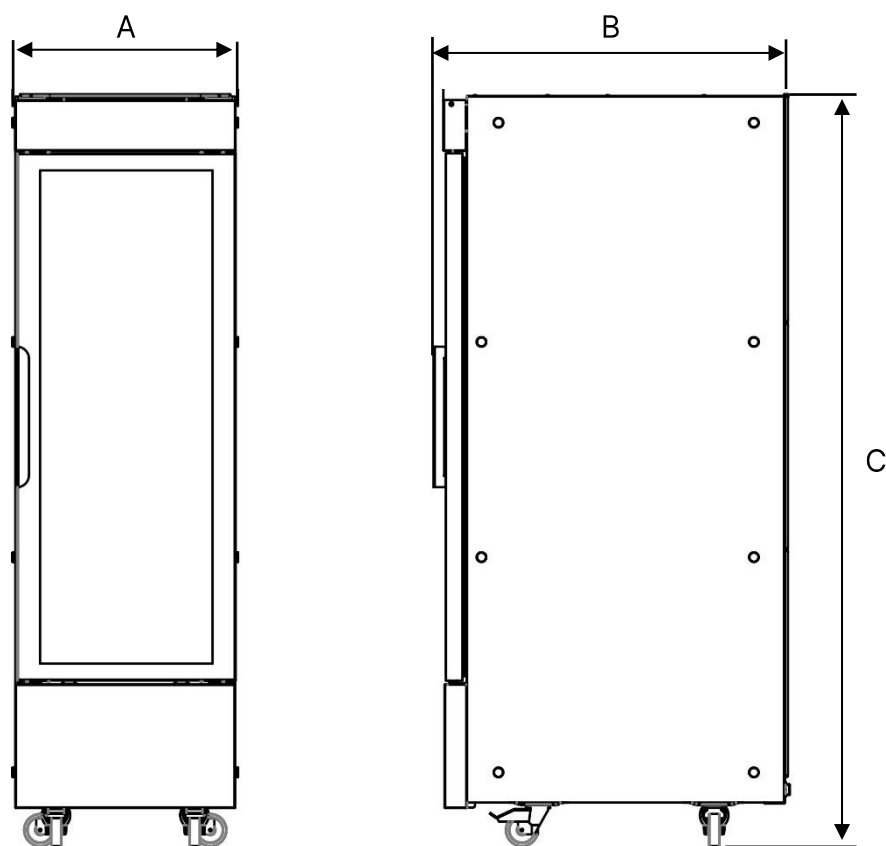
Chaque Flexeserve Hub sera réglé en usine pour maintenir une température d'air minimum de 90°C.

Les modèles Flexeserve Hub sont fournis sur roulettes ; les roulettes à frein avant peuvent être verrouillées lorsque le module est en position.

La gamme Flexeserve Hub est branchée à l'aide d'un cordon et alimentée par un cordon adéquat. Elle est strictement réservée à un usage intérieur.

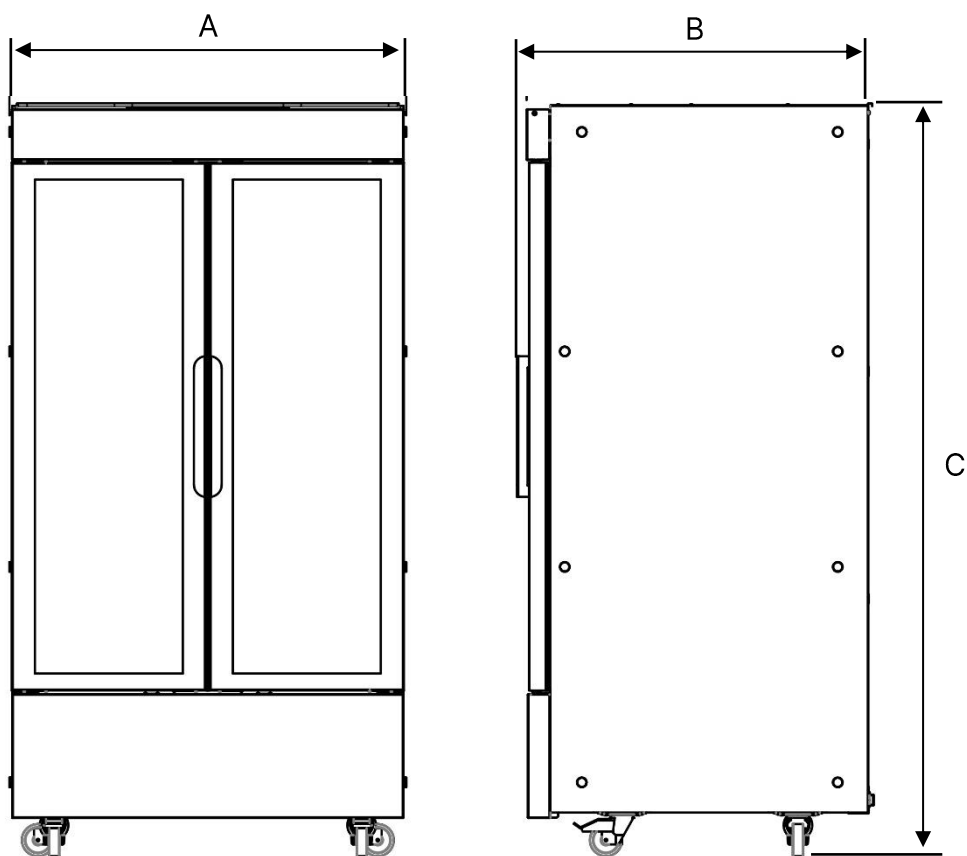
Les conditions ambiantes requises pour le fonctionnement de l'équipement sont de 18 °C à 40 °C, avec une humidité relative maximum de 70 %.

Dimensions d'ensemble – Modèle 600



A - LARGEUR	B - PROFONDEUR	C - HAUTEUR	POIDS
559 mm	891 mm	1871 mm	190 kg

Dimensions d'ensemble – Modèle 1000



A - LARGEUR	B - PROFONDEUR	C - HAUTEUR	POIDS
984 mm	890 mm	1871 mm	288 kg

Installation



ATTENTION

L'installation de ces unités doit être effectuée par un personnel adéquatement qualifié et compétent. Dans le cas contraire, la garantie pourrait être annulée.

L'équipement est livré sur site sur une palette.

Déballez complètement l'unité et éliminez l'emballage correctement, conformément aux réglementations locales.

Lors du déballage, veillez à ne pas endommager ou rayer les surfaces peintes, en verre ou en acier inoxydable.

Enlevez tous les rubans adhésifs provisoires.

Assurez-vous que le boulon de retenue des roulettes est retiré des 4 roulettes à l'aide d'une clé Allen M6, comme illustré ci-dessous.



Avant la première utilisation, nettoyez avec une solution de nettoyage adaptée aux produits alimentaires en suivant les instructions figurant dans la section nettoyage et maintenance de ce manuel. Veillez à ne PAS utiliser une quantité excessive d'eau. N'utilisez PAS de produits de nettoyage agressifs.

En cas de dommages, contactez le service client immédiatement. Le manquement à signaler les pannes, défauts ou éléments manquants à la livraison peut entraîner des frais supplémentaires.

Veillez à toujours observer des méthodes de manutention sûres. Le Flexeserve Hub doit être mis en place en respectant les procédures qui conviennent, conformément aux procédures de sécurité locales et régionales.

Les facteurs suivants doivent être pris en compte relativement au site de l'installation :

- Évitez de placer des sources de chaleur à proximité du module.
- N'installez PAS le module à proximité d'un autre équipement qui produit des températures élevées, pour éviter les détériorations.
- L'équipement doit être positionné de manière à ne pas être affecté par les courants d'air en provenance des portes ou systèmes de climatisation. Les fluctuations de température se produiront vraisemblablement si l'équipement n'est pas positionné correctement. Ceci aura un effet négatif sur la température des produits et pourra augmenter les coûts de fonctionnement.
- Vérifiez que le plancher peut supporter le poids de l'unité à capacité maximale.
- Vérifiez que l'appareil est installé sur une surface plate et uniforme.
- Un espace d'au moins 50 mm doit être laissé entre l'arrière de l'équipement et tout mur ou surface solide.

Les surfaces de support ou surfaces adjacentes de l'équipement doivent être :

- Non combustibles ;
- Stables, plates et uniformes ;
- Capables de soutenir le poids de l'appareil à capacité maximale, sans déformation ou défaillance structurale ;
- Impossibles à déplacer.

Positionnement



ATTENTION

L'installation de ces unités doit être effectuée par un personnel adéquatement qualifié et compétent. À défaut, il pourrait en résulter des risques opérationnels ou des blessures.



ATTENTION

Des dispositions adéquates doivent être prises pour soulever et positionner l'unité en évitant le risque de détérioration ou de blessure. Un personnel suffisant doit être disponible pour manier chaque unité sans enfreindre les procédures d'hygiène et de sécurité de la société ou du site.

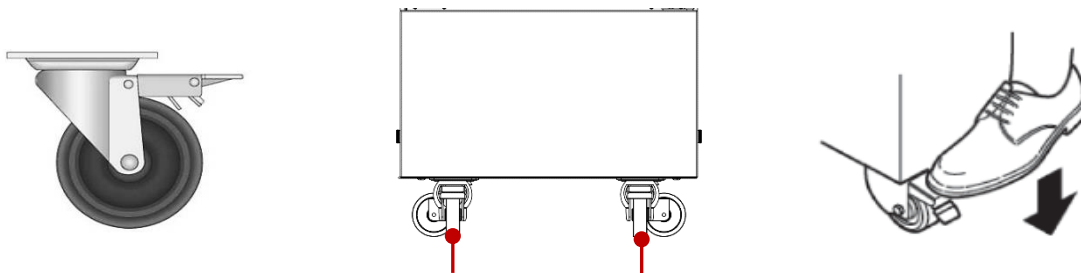
Il est recommandé d'avoir un minimum de deux personnes pour positionner l'équipement.

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

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

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

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

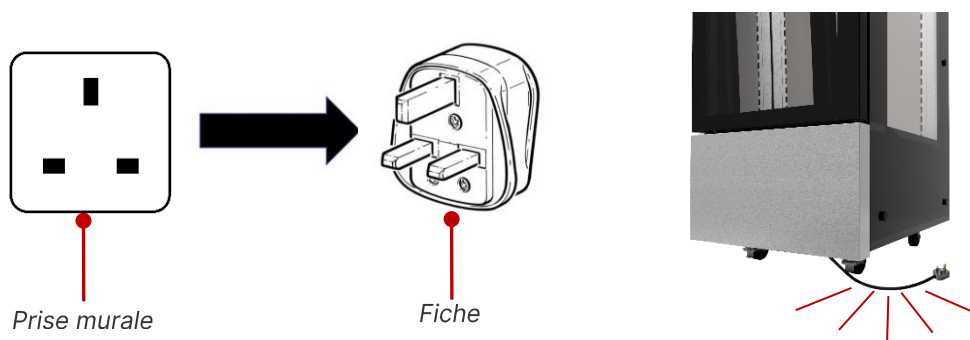


Avant du présentoir avec les roulettes à frein avant.

Déplacement

Avant de déplacer l'unité, coupez l'alimentation et débranchez le cordon électrique de la prise murale. Rangez le cordon électrique de manière à ce qu'il ne soit pas endommagé pendant son repositionnement.

Les unités ne peuvent pas franchir de rebords ou d'obstacles. Veillez à ce que les roues puissent bouger librement et à ce qu'elles n'entrent jamais en contact avec le cordon électrique (voir la figure ci-dessous).



Branchement électrique



ATTENTION !

Le branchement doit être effectué par des techniciens adéquatement formés, qualifiés et compétents, conformément à tous les codes électriques régionaux et locaux.

Les modules Flexeserve Hub sont conçus pour être installés avec des cordons d'alimentation dédiés.

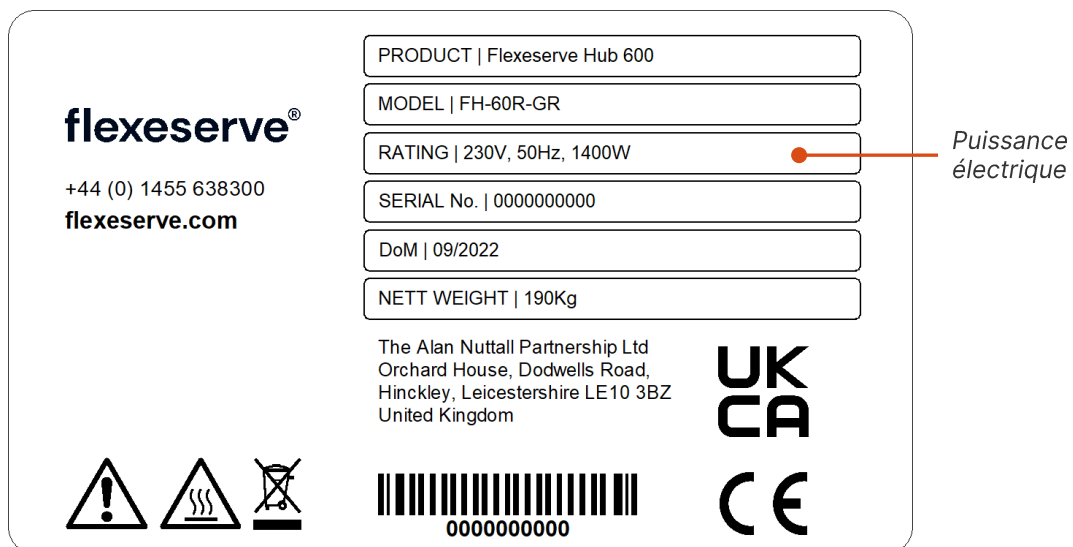
Les modules Flexeserve Hub sont généralement fournis avec un raccord adéquat IEC 60309 de type « Commando » conçu pour la tension et l'intensité du modèle de module Flexeserve Hub acheté.

Les modules Flexeserve Hub peuvent être livrés sans raccord de module pour être fixés en tant que module connecté en permanence à un sectionneur dédié ou bien ils peuvent être installés avec une prise régionale approuvée préalablement.

L'équipement doit être branché sur une alimentation mise à la terre et protégée du circuit de dérivation, conformément aux codes électriques locaux.

Chaque unité doit avoir sa propre alimentation électrique.

NOTE Pour les caractéristiques électriques du module, se reporter à l'étiquette signalétique située à l'intérieur du panneau avant supérieur du Flexeserve Hub. Vous trouverez un exemple ci-dessous.



Il est fortement recommandé de procurer à l'équipement un moyen d'isolation accessible et extérieur à l'équipement, par exemple un sectionneur mural.

Puissances électriques

Les modules sont conçus pour une alimentation électrique de 230 V, 1 PH, 50 Hz.

MODÈLE	PUISSANCE TOTALE
600	1400 W
1000	2700 W



ATTENTION

Quel que soit le type d'installation, vérifiez que le cordon d'alimentation ne pose pas de risque. En aucun cas les câbles électriques ou prises de courant ne doivent être installés directement en contact avec une partie quelconque de l'appareil ou poser un risque de sécurité.

Si le cordon d'alimentation est endommagé, isolez l'équipement et mettez-le immédiatement hors service jusqu'à ce qu'un remplacement soit installé par un ingénieur formé, compétent et qualifié, conformément aux codes électriques locaux et nationaux.

Configuration de l'équipement

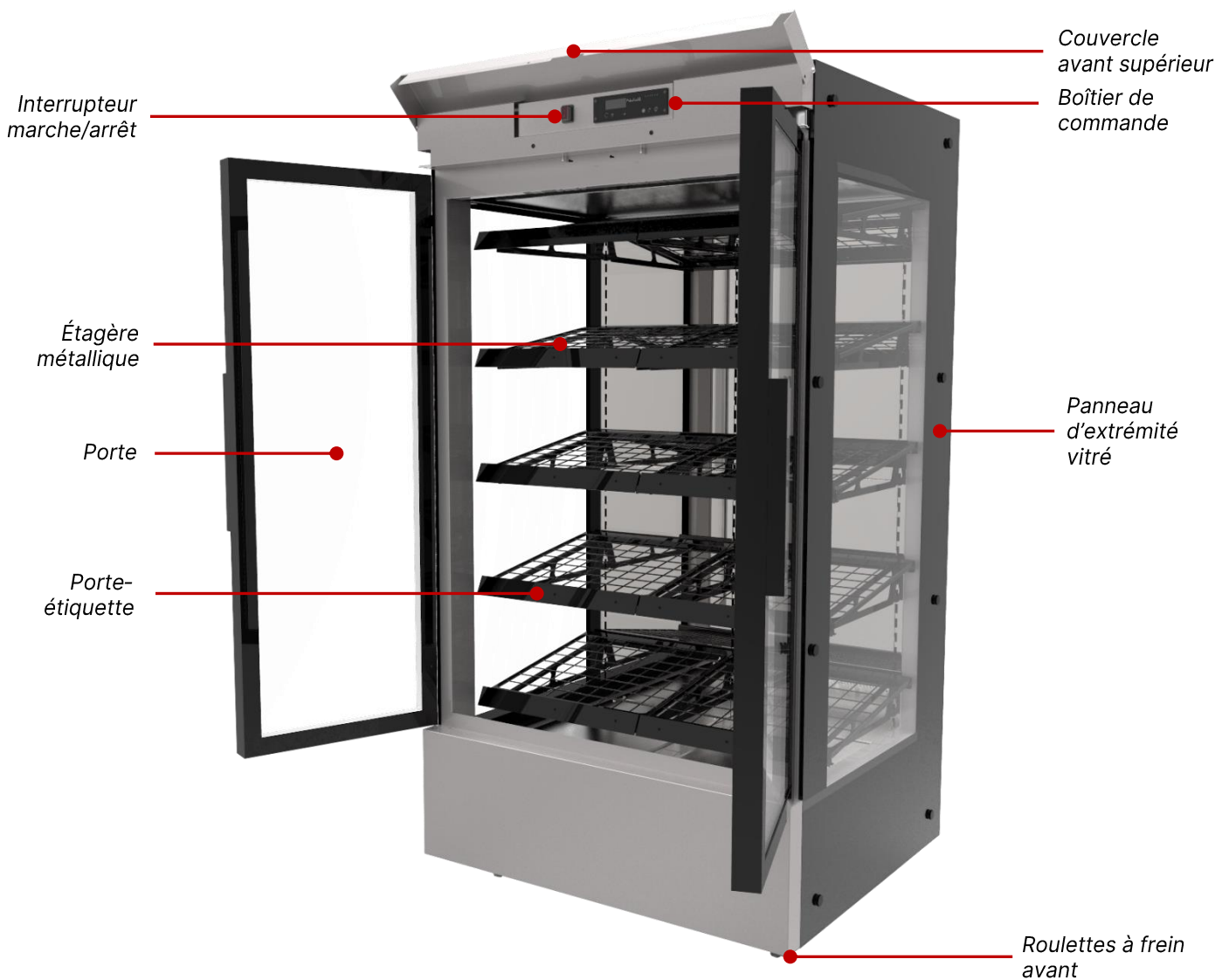


MISE EN GARDE

Le module ne fonctionnera pas correctement si les étagères métalliques avant ne sont pas bien positionnées.

Insérez le descriptif dans le porte-étiquette. Fermez la ou les portes arrière lorsque vous ne les utilisez pas.

La porte doit être ouverte afin d'ouvrir le couvercle avant supérieur et accéder au boîtier de commande.



Alimentation Marche/Arrêt

Chaque Flexeserve Hub est équipé d'un sectionneur ou interrupteur marche/arrêt qui permet de mettre le module en marche ou à l'arrêt. Il est situé derrière le couvercle avant supérieur du Flexeserve Hub.

La porte doit être ouverte afin d'ouvrir le couvercle. Les commandes sont conçues pour coulisser hors du module afin d'y accéder et de les utiliser.

Mettez l'interrupteur de secteur sur « I » pour mettre le module sous tension et sur « O » pour la mettre hors tension.

Panneau de commande

Interrupteur de secteur
I = Position Marche
O = Position Arrêt



ATTENTION

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

Pour isoler complètement l'appareil, débranchez totalement l'alimentation de secteur en débranchant le cordon d'alimentation.

Mise en marche



ATTENTION

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



MISE EN GARDE

Les pièces internes deviendront chaudes et atteindront des températures supérieures à 70 °C.

Chacune des variantes du modèle est équipée d'un jeu de commandes. Les commandes se trouvent derrière le couvercle avant, en haut de l'équipement. La porte doit être ouverte afin d'ouvrir le couvercle. Les commandes sont conçues pour coulisser hors du module afin d'y accéder et de les utiliser.

Veillez à ce que l'équipement soit vide et propre avant de le mettre en marche. Vérifiez que l'équipement est branché sur une prise de courant.

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



Placez l'interrupteur principal en position « ON » et le contrôleur s'allumera. L'affichage doit maintenant indiquer la température actuelle. L'équipement commencera à chauffer et atteindra automatiquement la température de consigne pré-réglée, soit généralement 90°C.

Le module doit rester vide, sans interférence. Il faut attendre jusqu'à 45 minutes pour qu'il atteigne sa température de fonctionnement. Aucun produit ne doit être placé dans la zone du présentoir tant qu'elle n'a pas atteint la température qui convient.



ATTENTION

Ne placez AUCUN produit alimentaire déballé directement sur la ou les étagères métalliques.

Mise à l'arrêt



ATTENTION

Lorsque le module est éteint ou débranché du courant de secteur, il se peut que les pièces internes continuent d'être chaudes; il faut parfois attendre jusqu'à deux heures pour qu'elles refroidissent.



MISE EN GARDE

Le nettoyage et l'entretien doivent uniquement être effectués lorsque le module a refroidi suffisamment et que l'alimentation secteur a été coupée.

Pour arrêter le module, mettez l'interrupteur principal à la position Arrêt (OFF).



Pour isoler complètement l'appareil, débranchez totalement l'alimentation de secteur en débranchant le cordon d'alimentation.

Fonctionnement

Ajuster les températures



ATTENTION

Ces informations doivent uniquement être utilisées par un opérateur qui a été formé adéquatement et qui est compétent dans le fonctionnement de l'équipement couvert par ce guide.

N'essayez PAS de cuire de produits sur les rayons de l'équipement.

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

Ne placez AUCUNE charge supérieure à 25 kg sur la surface de présentation.

L'équipement maintient uniquement la température des produits qui ont été préalablement cuits. Veillez à ce que la nourriture soit transférée à la zone de présentation immédiatement après la cuisson, dans des récipients ou emballages adéquats.

Veillez à ce que les températures des produits présentés soient vérifiées et enregistrées régulièrement, conformément aux procédures locales.

La température de fonctionnement du module est affichée par le contrôleur et elle est uniquement fournie à titre indicatif. N'utilisez PAS cette information à titre de référence pour la température centrale de la nourriture présentée ; il faut vérifier régulièrement la température des produits.



Les valeurs de consigne minimum et maximum ont été pré-réglées en usine pour empêcher que les températures de l'équipement ne soient ajustées au-delà des limites légales et de sécurité. Elles peuvent uniquement être ajustées par un technicien désigné par Flexeserve.

Pour voir la température réglée du module, appuyez sur le bouton température pendant une demi-seconde, puis relâchez.

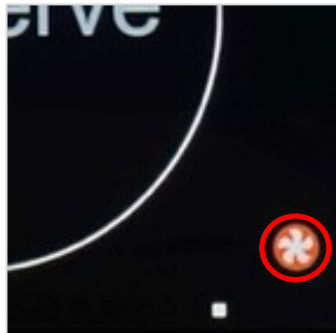
Pour changer la température du module, appuyez et maintenez enfoncé le bouton température et appuyez sur les touches fléchées de réglage de la température pour augmenter (▲) ou baisser (▼) la température. Lorsque le bouton température est relâché, la nouvelle valeur est mémorisée. Une fois la température réglée, l'affichage retournera à la température opérationnelle, qui augmentera ou baissera jusqu'à la température réglée.

Utilisation du minuteur de produit

Certains modules sont livrés avec un minuteur de produit contenant des informations préconfigurées sur le contenu présenté sur l'étagère. Le minuteur de produit contient des informations sur le contenu présenté sur l'étagère, le temps nécessaire de maintien du contenu et une alarme pour alerter l'opérateur.

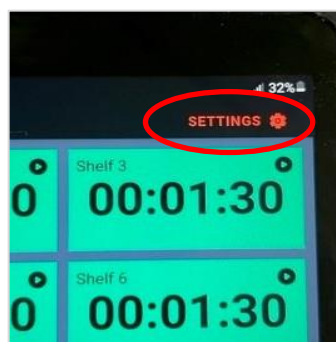
Pour accéder aux informations sur le contenu présenté sur l'étagère dans le minuteur de produit, touchez l'icône ventilateur orange et blanc dans le coin en bas et à gauche de l'écran (Figure 1).

Figure 1



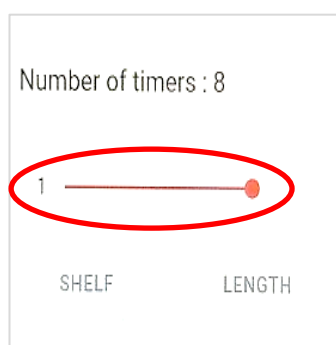
Pour modifier les informations sur le contenu présenté sur l'étagère, touchez l'icône Réglages en haut et à droite de l'écran (Figure 2).

Figure 2



Pour modifier the nombre d'étagères, touchez la ligne minuteur et glissez jusqu'au nombre de minuteurs d'étagère requis (Figure 3).

Figure 3



Pour régler le temps de minutage et le temps d'alerte pour une étagère, touchez l'icône roue dentée à droite de l'étagère correspondante dans la liste (Figure 4). Utilisez les icônes + et - pour régler le temps de minutage et le temps d'alerte comme il convient (Figure 5). Dans l'exemple ci-dessous (Figure 6), 01 correspond aux heures, 30 aux minutes et 00 aux secondes.

Figure 4

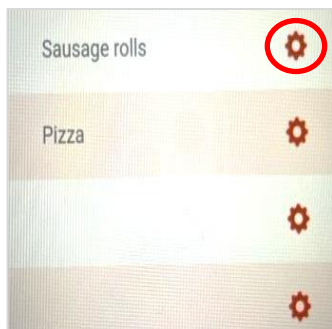


Figure 5

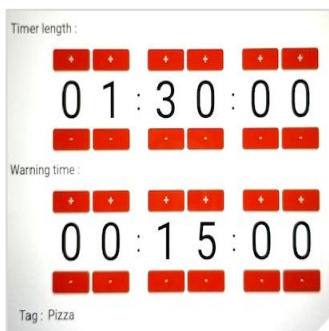
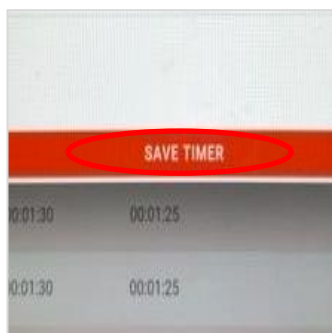


Figure 6



Touchez l'icône Mémoriser minuteur pour confirmer le temps de minutage et le temps d'alerte (Figure 7).

Figure 7



Pour changer le nom d'une étagère, touchez l'icône roue dentée à droite de l'étagère correspondante dans la liste (Figure 4). Touchez le champ Étiquette sous les minuteurs et le clavier apparaîtra en dessous (Figure 8). Tapez le nom du champ Étiquette en utilisant le clavier (Figure 9). Touchez l'icône Mémoriser minuteur pour confirmer le nom de l'étagère (Figure 7).

Figure 8

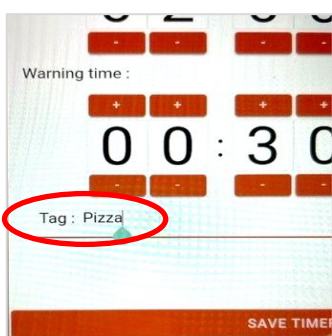
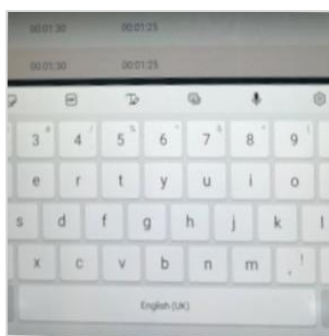
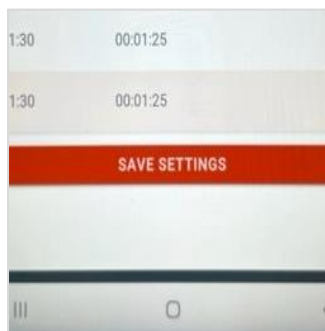


Figure 9



Touchez l'icône Mémoriser réglages en bas de l'écran pour confirmer tous les changements apportés (Figure 10).

Figure 10



Pour démarrer le minuteur sur une étagère, touchez l'icône Étagère correspondante une seule fois et le minuteur se met en marche (Figure 11). Pour mettre le minuteur en pause sur une étagère, touchez l'icône Étagère correspondante une fois de plus (Figure 12). Pour réinitialiser le minuteur sur une étagère, touchez et maintenez enfoncée l'icône Étagère correspondante et le minuteur se rétablit au temps de minutage initial (Figure 13).

Figure 11



Figure 12

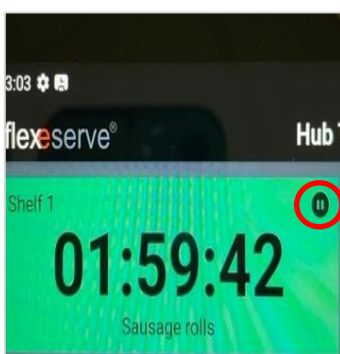
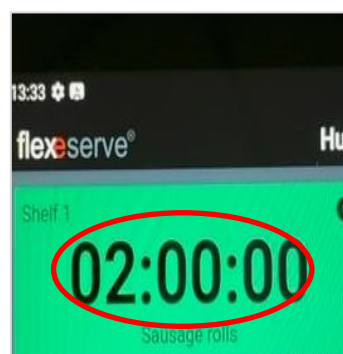


Figure 13



Dès qu'une étagère a atteint son temps d'alerte pré-réglé, une alarme se déclenche durant 3 secondes et l'icône Étagère clignote à l'orange pour vous alerter (Figure 14). Dès qu'une étagère a atteint la fin de son temps d'alerte pré-réglé, l'icône Étagère clignote au rouge et l'alarme retentit durant 10 secondes (Figure 15). L'icône Étagère continue à clignoter au rouge et le compte à rebours se met en marche jusqu'à ce que le minuteur de l'étagère soit réinitialisé (Figure 16).

Figure 14



Figure 15



Figure 16



Le Flexeserve Hub est fabriqué conformément aux réglementations en matière d'hygiène et de sécurité. Vous devez utiliser l'équipement correctement, uniquement avec des sondes de température étalonnés, pour veiller à ce que la nourriture soit bien cuite conformément aux normes de sécurité et aux réglementations locales.

Présentation et emballage

La durée de conservation des produits dans l'appareil peut être différente selon leur température centrale recommandée. Il faut en tenir compte pour veiller à obtenir la meilleure qualité et la température idéale de consommation. The Alan Nuttall Partnership décline toute responsabilité en cas de changements ou de pertes de qualité qui résultent des différences de produits.

Tous les produits placés dans le Flexeserve Hub doivent être contenus dans les emballages/récipients adéquats, conformément aux procédures du magasin et aux meilleures pratiques. Enlevez les produits dans des emballages endommagés de l'équipement et nettoyez le plus rapidement possible.

La poignée de la porte doit toujours être utilisée pour ouvrir et fermer la porte. Vérifiez si la porte est complètement fermée dès que les produits sont placés dans la zone de présentation.

Test du produit



INFORMATION

Les obligations légales exigent que tous les produits entreposés pendant une période prolongée dans la zone de présentation chauffée soient testés périodiquement pendant la vente pour veiller à ce que la température intérieure du produit soit supérieure à la température de maintien légale. Voir le manuel de fonctionnement interne pour obtenir des instructions sur les tests de produits.

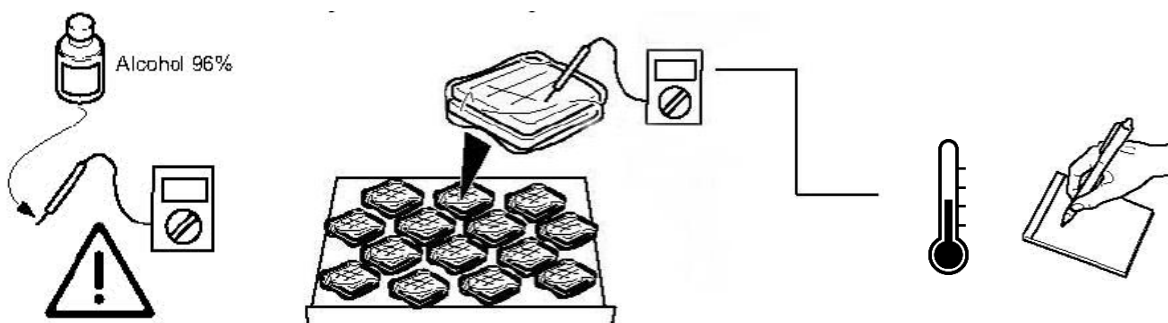
Il est bon de placer un produit dans une unité de maintien aussi chaude que possible, selon les recommandations pour ce produit en particulier, afin de maximiser la durée de conservation à une température sans risque.

L'équipement n'est pas conçu pour augmenter la température du produit ; la température des produits baisse progressivement pendant la période d'étalage, pour assurer une bonne qualité du produit. Il faut absolument que la température centrale du produit soit aussi élevée que possible au moment où il est placé à l'intérieur de l'équipement, de manière à ce que la période de conservation maximale puisse être atteinte. La température du produit baissera pendant la période de conservation, quelle que soit la température au moment où le produit est placé à l'intérieur de l'unité. Une température initiale basse réduira donc la durée de conservation.

À la fin des périodes de conservation recommandées, tous les produits invendus doivent être enlevés, détruits et éliminés conformément aux normes de la société et aux normes de sécurité alimentaire.

The Alan Nuttall Partnership décline toute responsabilité en cas de changements ou de pertes de qualité qui peuvent résulter de différences de produits.

Enregistrer la température des produits



La température centrale des produits doit être régulièrement testée et enregistrée conformément aux consignes des autorités locales.

Nettoyage quotidien



MISE EN GARDE

Isolez complètement l'équipement avant d'entreprendre toute intervention de nettoyage.



MISE EN GARDE

Vérifiez que l'équipement a refroidi complètement avant d'entreprendre toute intervention de nettoyage.

Seul un personnel adéquatement formé peut s'acquitter des procédures de nettoyage.

Vérifiez que l'alimentation électrique a été coupée.

Attendez que toutes les surfaces refroidissent jusqu'à atteindre une température ambiante.

Vérifiez que l'eau ne forme pas de flaques ou ne s'accumule pas dans le module. Désinfectez et séchez, le cas échéant.



ATTENTION

Si les étagères sont endommagées, arrêtez de les utiliser.

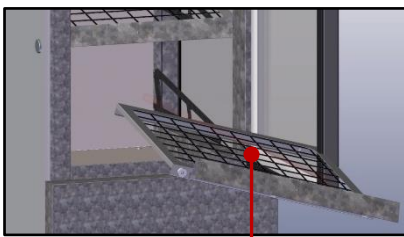
N'utilisez PAS de quantités d'eau excessives.

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

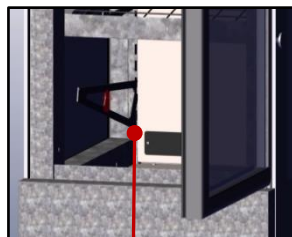
N'utilisez PAS de produits de nettoyage abrasifs car ils risquent d'endommager la finition de l'équipement. Il est recommandé d'utiliser des produits de nettoyage non-abrasifs. N'utilisez PAS de produits de nettoyage pour le verre.

Étagères métalliques

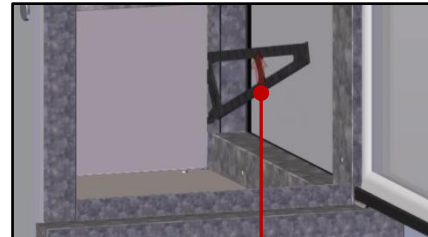
Il est possible d'enlever les étagères métalliques pour les nettoyer en les décrochant des supports d'étagère comme illustré ci-dessous.



Étagère métallique



Décrocher l'étagère métallique du support



Support d'étagère

Nettoyez au moyen d'un chiffon humide et d'un détergent doux adapté à l'acier inoxydable.

Dès que les étagères métalliques sont enlevées, il est possible de nettoyer le module pour enlever les miettes et les débris. Veillez à ne pas balayer les miettes dans la sortie d'air sur la face avant du module.

Inversez le processus pour remettre en place les étagères métalliques.

Plateau de base

Vérifiez si le module est vide avant de nettoyer le plateau de base.

Figure 1



Figure 2



Figure 3



Figure 4



Utilisez la poignée pour soulever et retirer le plateau de base (Figure 1). Nettoyez au moyen de détergent doux et d'un chiffon doux.

Retirez délicatement le ramasse-miettes en utilisant les 2 trous de préhension avec les doigts (Figures 2 et 3). Jetez les miettes et essuyez au moyen d'un détergent doux et d'un chiffon doux.

Utilisez un aspirateur pour éliminer les miettes et les débris. Essuyez le couvercle du ventilateur du socle au moyen d'un détergent doux et d'un chiffon doux.

Essuyez le panneau arrière au moyen d'un détergent doux et d'un chiffon doux.

Remettez le plateau de base et le ramasse-miettes en place dès que le processus de nettoyage indiqué ci-dessus est terminé.



ATTENTION !

N'utilisez PAS de produits de nettoyage agressifs. Veillez à ce que tous les éléments soient réinstallés avant d'utiliser le module.

The Alan Nuttall Partnership Ltd ne peut prendre la responsabilité d'aucun dysfonctionnement ou dégât si ces procédures de nettoyage ne sont pas respectées.

Dépistage de pannes



MISE EN GARDE

N'essayez jamais d'ouvrir les armoires de branchement électrique. Seuls des techniciens agréés, formés et compétents peuvent accéder à la base de l'unité et aux parties électroniques.



ATTENTION

Ces renseignements sont uniquement fournis à titre informatif. The Alan Nuttall Partnership Ltd ne peut pas être tenu responsable des accidents ou blessures causés par une mauvaise application des instructions ou par la façon dont les informations sont illustrées.

Panne	Cause potentielle	Solution
L'appareil ne fonctionne pas.	Pas de courant.	Vérifiez si l'interrupteur du Flexeserve Hub est sur Marche.
		Vérifiez que l'unité est branchée sur une prise qui fonctionne.
		Une fois ces vérifications effectuées, contactez le service client.
Le module ne fonctionne pas à la bonne température.	Il manque des pièces.	Vérifiez si les étagères métalliques sont en place.
	État des stores.	Voir la section "Caractéristiques techniques" de ce Manuel d'utilisation pour les conditions ambiantes requises.
	Réglage.	Assurez vous que l'unité est réglée à la bonne température.
	Le thermostat de surchauffe s'est activé et montre un affichage vide.	Contactez le service client
	Le ventilateur tourne mais il y a de l'air froid.	Contactez le service client
Les lumières ne fonctionnent pas.	L'unité lumineuse est en panne.	Contactez le service client
L'alarme retentit.	La porte est restée ouverte.	Vérifiez si la porte est fermée correctement.

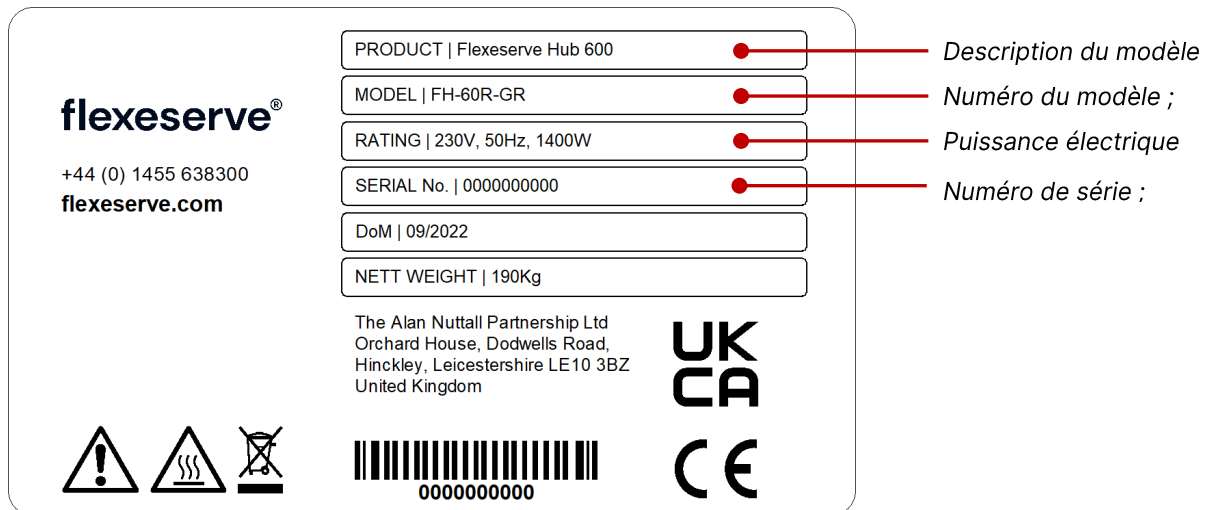
Ces informations sont uniquement fournies à titre informatif et ne sont pas exhaustives. Utilisez toujours les techniques de dépistage de panne recommandées pour établir et éliminer les pannes.

Certaines pannes ne peuvent être prises en charge que par un technicien formé et qualifié en conséquence. Pour obtenir de l'aide, contactez le **service client**.

Pièces de rechange et entretien

Pour toutes les exigences en matière de pièces de rechange et d'entretien, veuillez contacter le **service client**.

Votre produit peut être identifié par l'étiquette de caractéristiques électriques située à l'intérieur du panneau supérieur avant du Flexeserve Hub.



Pour nous aider à traiter votre appel le plus efficacement possible, veuillez nous fournir les informations suivantes :

1. Numéro de série ;
2. Description de la panne.
3. Numéro de téléphone du site ;
4. Adresse du site ;

Élimination de ce matériel



DÉCHETS D'ÉQUIPEMENTS ÉLECTRIQUES ET ÉLECTRONIQUES

Des sanctions peuvent être appliquées pour élimination incorrecte des déchets, conformément à la législation nationale.

Ce produit ne doit pas être mélangé avec le reste de vos ordures ménagères. Veuillez retourner ce produit à Flexeserve ou déposer ce produit à un point de collecte agréé où il sera accepté sans frais afin qu'il soit traité de manière adéquate. Vous trouverez les coordonnées à la page suivante.

Procéder correctement à l'élimination de ce produit participera à sauver des ressources précieuses et empêchera toute potentielle conséquence négative sur la santé humaine et l'environnement, ce qui pourrait se produire en cas de mauvais traitement des déchets.

Nous contacter

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



Service client
Demandes :

+44 (0) 1455 638300



Service client
Demandes :

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



Service client
Demandes :

FLEXESERVE

The Alan Nuttall Partnership Ltd - Orchard House, Dodwells Road,
Hinckley, Leicestershire, LE10 3BZ, Royaume-Uni.



Site internet

flexeserve.com