

flexeserve®

Bedienungsanleitung



Flexeserve Zone

3, 4 Etagen - Standmodell Rear Feed

Modelle 600 | 1000

Flexeserve Kundendienst

+44 (0) 1455 638300

customer.support@flexeserve.com



| Inhalt | |
|---------------------------|-------|
| Einleitung | 3 |
| Sicherheitssymbole | 4 |
| Sicherheitshinweise | 5 |
| Technische Daten | 6 |
| Gesamtabmessungen | 7-8 |
| Installation | 9-10 |
| Positionierung | 11 |
| In Bewegung | 11 |
| Elektroanschluss | 12-13 |
| Gerätekonfiguration | 14-15 |
| Einschalten / Ausschalten | 16 |
| Anschalten | 17-19 |
| Ausschalten | 20-21 |
| Betrieb | 22-27 |
| Display und Merchandising | 28 |
| Produktprüfung | 28 |
| Tägliche Reinigung | 29-30 |
| Fehlerbehebung | 31 |
| Ersatzteile und Service | 32 |
| Entsorgung dieses Gerätes | 32 |
| Kontaktieren Sie uns | 33 |

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:

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

© 2024 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.
- Stellen Sie KEINE Gegenstände über 20 kg auf die Displayoberfläche.
- Die Abluftöffnungen 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.
 - Vergewissern Sie sich, dass die Stabilisierungsfüße an den korrekten vorgesehenen Befestigungspositionen angebracht sind.
- 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.

Technische Daten

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

Die Flexeserve Zone Standmodelle mit Bestückung von hinten sind mit 3 oder 4 fest eingestellten Heizzonen ausgestattet.

Die Rezeptsollwerte wurden mit werkseitigen Standardeinstellungen und auch nach kundenseitig bestätigten Rezeptspezifikationen voreingestellt.

Jede Zone hält die Lebensmittelprodukte mit Hilfe eines Umluftherhitzers auf den vom Kunden bestätigten Rezeptsollwert-Temperaturen zwischen 40 °C und 90 °C.

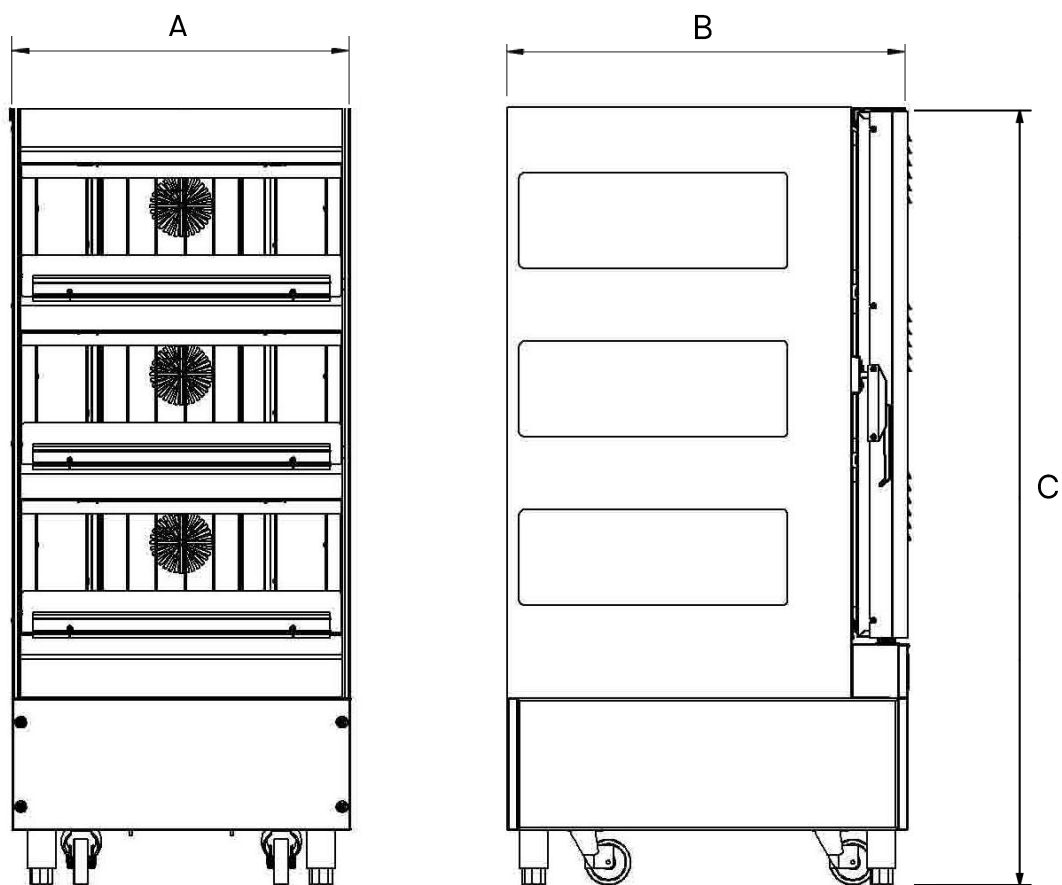
HINWEIS

Flexeserve Zone bietet bei der ersten Aktivierung die Standardeinstellungen "AUS", "Nur Licht", Lufttemperatur "Standard hoch" 90 °C, "Standard mittel" 85 °C und "Standard niedrig" 40 °C.

Das Flexeserve Zone-Sortiment wird über ein Kabel angeschlossen und mit einer entsprechenden Gerätekupplung geliefert.

Flexeserve Zone 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 %.

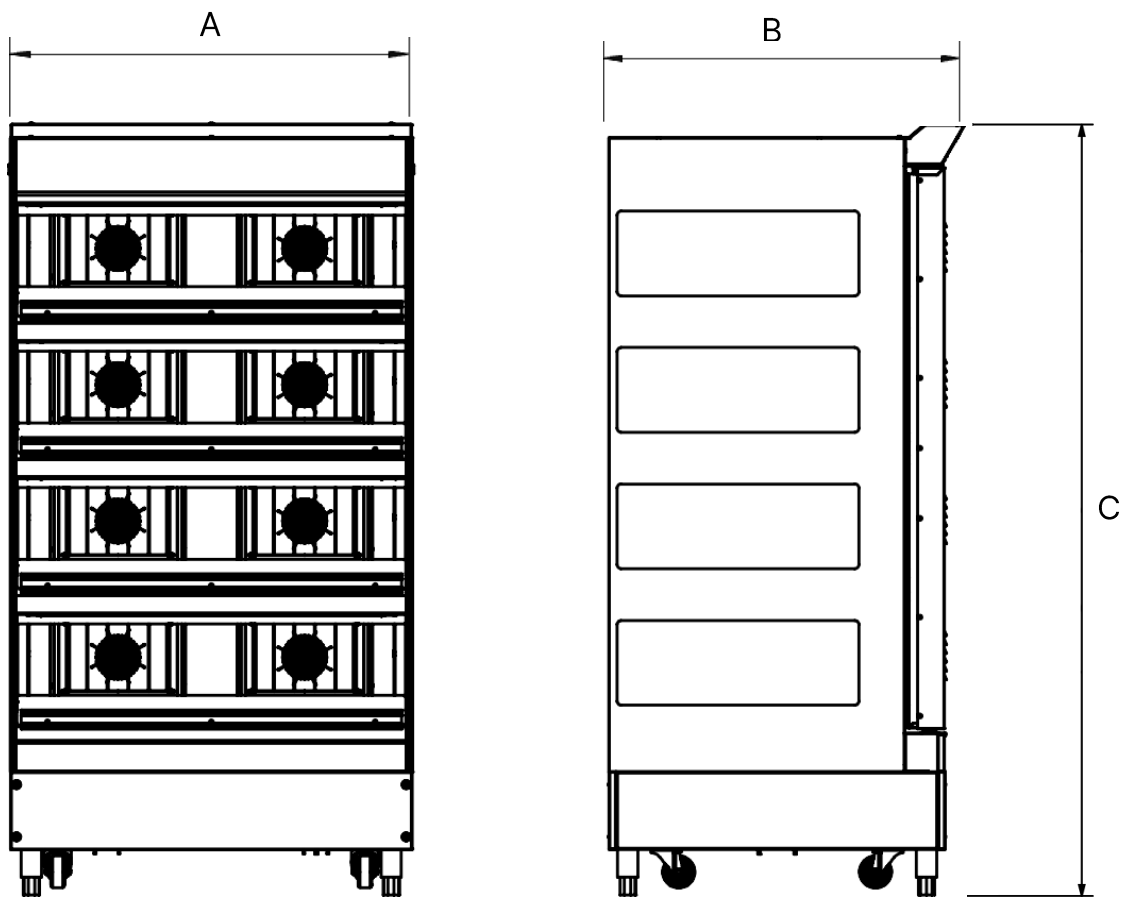
Gesamtabmessungen - 3 Etagen-Standmodell, Rear Feed



| MODELLTYP | A - BREITE | B - TIEFE | C - HÖHE | Gewicht |
|------------|-----------------|-------------|-----------------|------------------|
| 600 flach | 600mm (23.6") | 712mm (28") | 1380mm (54.3")* | 166 kg (365.9lb) |
| 1000 flach | 1000 mm (39.3") | 712mm (28") | 1380mm (54.3")* | 245kg (540.1lb) |

*Die maximale Höhe kann mit den Füßen auf 1410mm (55.5") eingestellt werden.

Gesamtabmessungen - 4 Etagen-Standmodell, Rear Feed



| MODELLTYP | A - BREITE | B - TIEFE | C - HÖHE | Gewicht |
|------------|-----------------|---------------|--------------|------------------|
| 600 flach | 600mm (23.6") | 884mm (34.8") | 1907mm (75") | 228kg (502.6lb) |
| 1000 flach | 1000 mm (39.3") | 884mm (34.8") | 1907mm (75") | 372 kg (820.1lb) |

Installation

**WARNUNG**

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

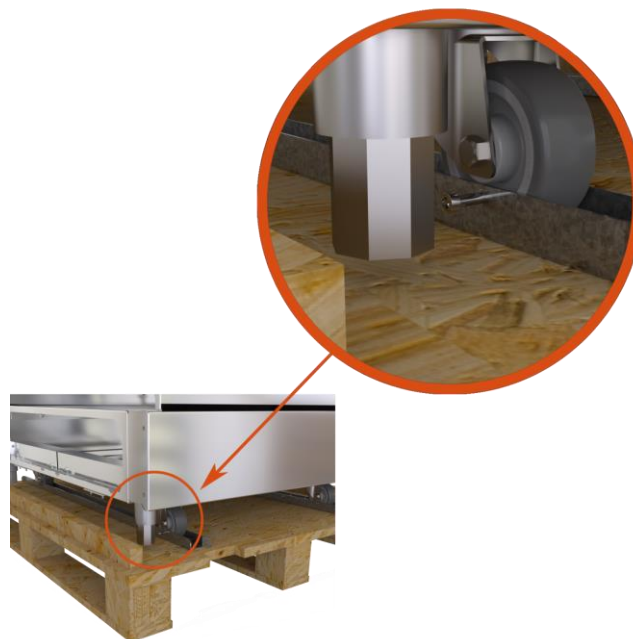
Die Ausrüstung wird auf einer Palette verpackt an die Baustelle geliefert.

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 Lack-, Glas- oder Edelstahloberflächen nicht zu beschädigen oder zu verkratzen.

Entfernen Sie alle temporären Klebebänder.

Stellen Sie sicher, dass die Befestigungsschraube der Lenkrolle mit einem M6-Inbusschlüssel von allen vier Lenkrollen entfernt wurde (siehe Abbildung unten).



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 den Geräteseiten 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.

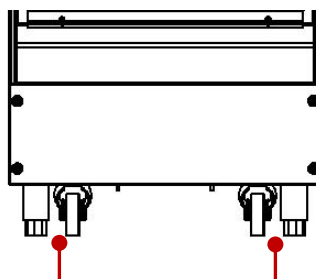
Es wird empfohlen, dass mindestens zwei Personen zum Aufstellen des Geräts eingesetzt werden.

Das Gerät muss immer vertikal ausgerichtet sein.

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

Die Flexeserve Standmodelle mit Bestückung von hinten sind sowohl mit Rollen als auch mit Füßen ausgestattet. Sobald das Gerät in die gewünschte Position gebracht wurde, können die Füße eingestellt werden, um das Gerät zu stabilisieren.

Die Bodenfläche sollte völlig eben sein, damit das Gerät oder sein Inhalt nicht umkippen kann.



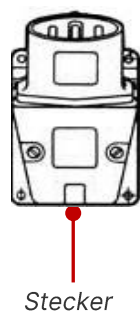
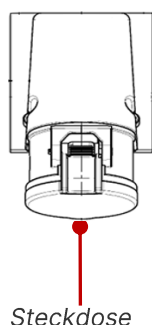
Vorderansicht mit Rollen
und verstellbaren Füßen

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 Füße müssen so eingestellt sein, dass sich die Rollen frei bewegen können.

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).



Elektroanschluss



WARNUNG

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

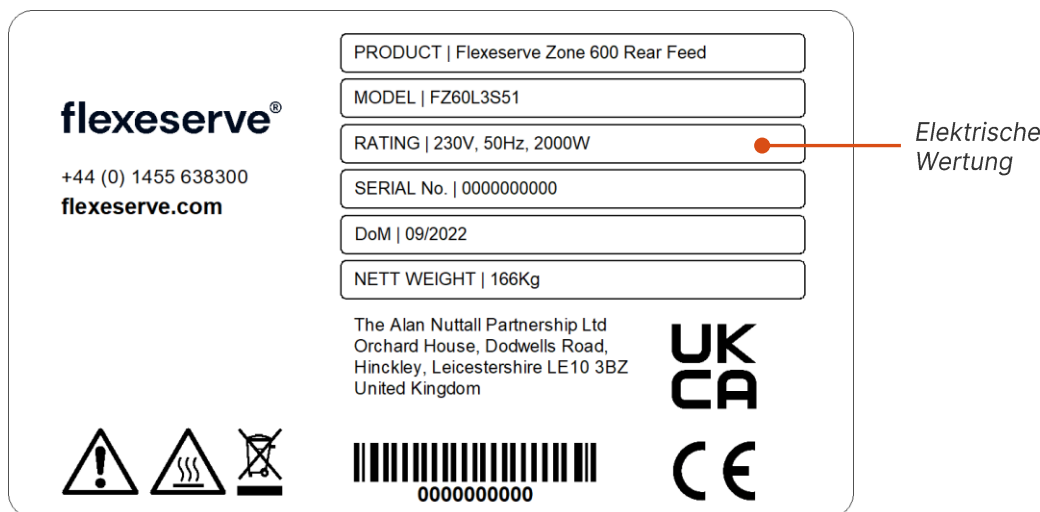
Flexeserve Zone-Einheiten werden in der Regel mit einer geeigneten IEC 60309-Kupplung vom Typ "Commando" geliefert, die für die entsprechende Spannung und Stromstärke der erworbenen Flexeserve Zone-Einheit ausgelegt ist.

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 auf dem unteren flachen Teil hinter den Türen 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

Die Geräte sind auf eine Stromversorgung von 230 V, 50 Hz ausgelegt.

| GESAMTLEISTUNG | | |
|----------------|----------|----------|
| MODELL | 3 ETAGEN | 4 ETAGEN |
| 600 | 2000 W | 2700 W |
| 1000 | 4000 W | 5500 W |

Internetverbindung

Jede Flexeserve Zone-Einheit ist IOT-kompatibel und verfügt über Ethernet-Konnektivität über eine kabelgebundene Verbindung und ein Abonnement für Cloud-Dienste.

**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 ordnungsgemäß, wenn sich die Polycarbonat-Steigrohre nicht in der richtigen Position befinden.

Schieben Sie die Beschilderung in den Ticket-Streifen. Bei Nichtgebrauch schließen Sie die hinteren Türen.

3 Etagen



4 Etagen

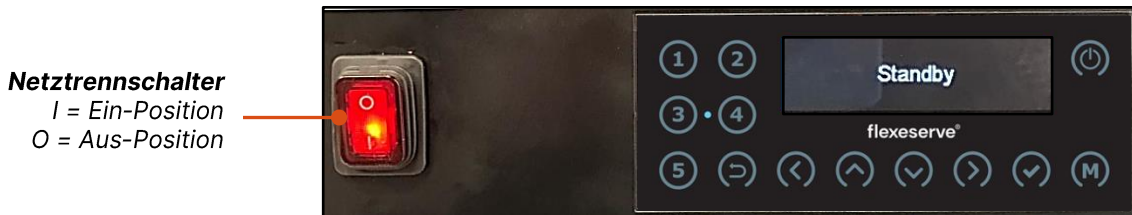


Einschalten / Ausschalten

Jede Flexeserve Zone-Einheit wird mit einem Netztrennschalter zum Ein- und Ausschalten der Anzeigeeinheit geliefert, der sich im hinteren OLED-Anzeigefeld von Flexeserve Zone befindet.

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

Rear Feed-Bedienfeld



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.

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

HINWEIS Wenn das Gerät eine Internetverbindung nutzt, lassen Sie den Netztrennschalter in der Position "Ein" und verwenden Sie ihn nur im Falle einer Sicherheitsabschaltung und bei Wartungsarbeiten am Gerät.

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.

Alle Modellvarianten werden mit einem OLED-Interface-Controller geliefert, der die Aktivierung und den Zugriff auf alle einzelnen Zonen (Regale) ermöglicht. Bei der 3-Etagen-Einheit befindet sich dieser auf der hinteren Bodenplatte, bei der 4-Etagen-Einheit auf der hinteren Deckplatte.

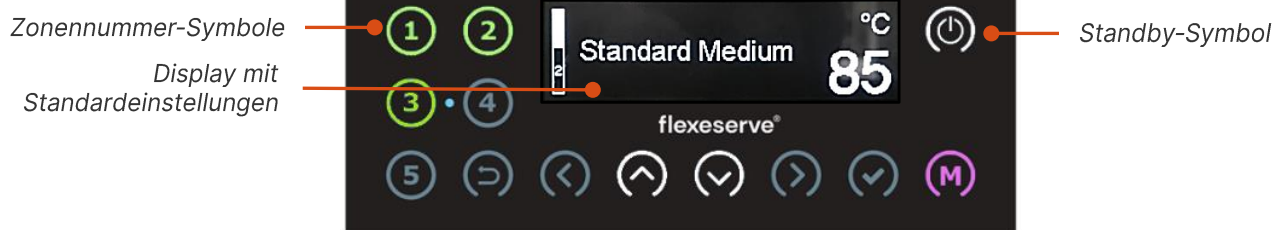
Stellen Sie vor dem Einschalten sicher, dass das Gerät leer und sauber ist. Überprüfen Sie, ob das Gerät an eine Steckdose angeschlossen ist.

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.

Tippen Sie auf das Standby-Symbol und halten Sie es gedrückt. Auf dem Display werden die zuvor eingestellten Werte angezeigt und durchlaufen, z. B. 90 °C, 85 °C, 40 °C, Nur Licht und AUS (Abbildung 1).

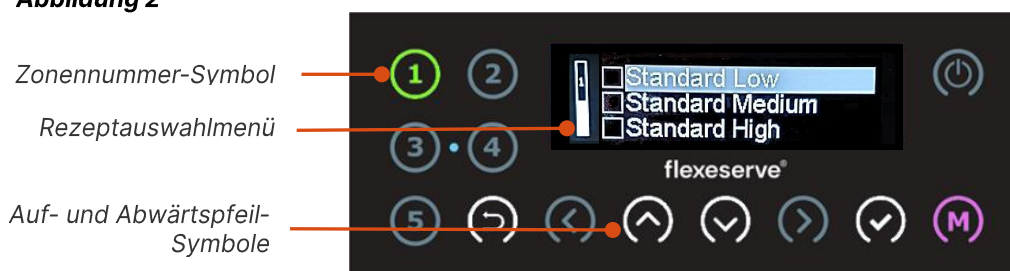
Jede angeschlossene Zone (Regal) wird auf dem Steuergerät durch die Zahlen 1 - 5 dargestellt. Die Zahlen sind in absteigender Reihenfolge zugewiesen: Die Nummer "1" steht für das oberste Regal und die Nummer "5" für das unterste. Je nach Anzahl der Zonen (Regale) in Ihrem Gerät leuchten die Zonennummern, z. B. leuchten bei einer Flexeserve Zone-Einheit mit 3 Etagen die Nummern 1, 2 und 3, wie unten dargestellt.

Abbildung 1



Um ein Rezept für eine einzelne Zone zu aktivieren, tippen Sie auf das Symbol der einzelnen Zonennummer und halten Sie es gedrückt, um das Rezeptauswahlmenü aufzurufen. Das Symbol der ausgewählten Zonennummer blinkt, um anzuzeigen, dass die Zone ausgewählt wurde. Blättern Sie mit den Pfeilsymbolen nach oben und unten durch den Rezeptauswahlbildschirm, um das gewünschte Rezept zu markieren (Abbildung 2).

Abbildung 2

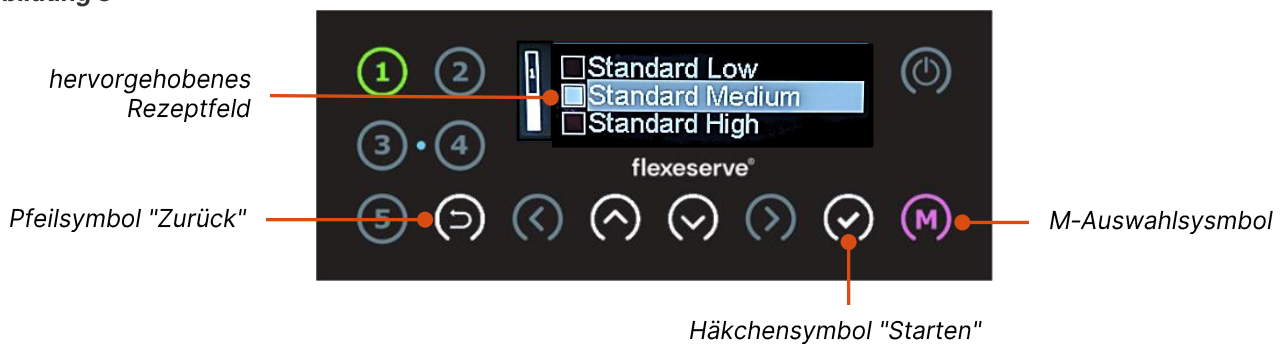


Wählen Sie das Rezept aus, indem Sie das rosa "M"-Symbol antippen, bis das gewünschte Rezeptfeld hervorgehoben ist (Abbildung 3). Um die Auswahl aufzuheben, tippen Sie erneut auf das Symbol "M".

Um die Rezeptauswahl zu aktivieren, tippen Sie auf das Häkchensymbol (Abbildung 3).

Um jederzeit zum vorherigen Bildschirm zurückzukehren, tippen Sie auf das Pfeilsymbol "Zurück".

Abbildung 3



Die gewählte Zone wird automatisch auf die voreingestellte Rezepttemperatur aufgeheizt. Das Zonennummer-Symbol leuchtet gelb, solange die Zone die eingestellte Rezepttemperatur noch nicht erreicht hat. Das Symbol der einzelnen Zonennummern leuchtet grün, sobald die Zone die eingestellte Temperatur erreicht hat und die für dieses Rezept relevanten Lebensmittel in die entsprechende Zone eingegeben werden können.

Die Zonen sollten so lange leer bleiben, bis das Symbol der einzelnen Zonennummern grün leuchtet. Es dürfen keine Produkte in den Anzeigebereich gelangen, 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.

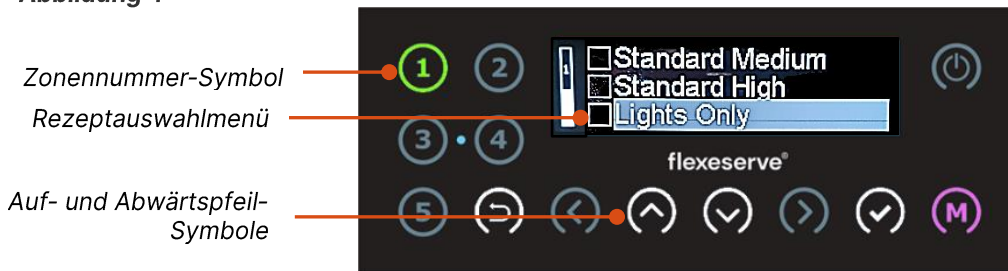


VORSICHT

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 stellen.

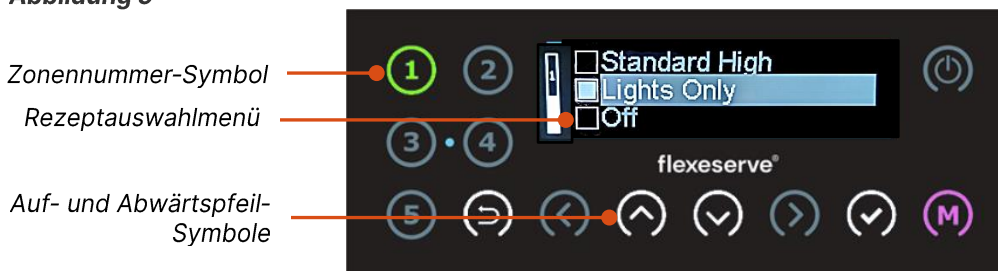
Um die Einstellung "Nur Licht" (Umgebung) für eine einzelne Zone zu starten, tippen Sie auf das Symbol der gewünschten Zonennummer und halten es gedrückt, um das Rezeptauswahlmenü aufzurufen. Das Symbol der ausgewählten Zonennummer blinkt, um anzuzeigen, dass die Zone ausgewählt wurde. Blättern Sie mit den Pfeilsymbolen nach oben und unten durch das Rezeptauswahlmenü, um das Rezept "Nur Licht" zu markieren (Abbildung 4).

Abbildung 4



Wählen Sie das Rezept aus, indem Sie das rosa "M"-Symbol antippen, bis das Feld "Nur Licht" hervorgehoben ist (Abbildung 5). Um die Auswahl aufzuheben, tippen Sie erneut auf das Symbol "M".

Abbildung 5



Um jederzeit zum vorherigen Bildschirm zurückzukehren, tippen Sie auf das Pfeilsymbol "Zurück".

Wenn Sie von einem beheizten Rezept in den Modus "Nur Licht" (Umgebung) wechseln, beginnt die ausgewählte Zone zu kühlen und erreicht automatisch die Raumtemperatur.

Um den Heizmodus aus dem Modus "Nur Licht" (Umgebung) wieder zu aktivieren, lesen Sie den Abschnitt "Einzelne Zonen - Heizen".

Ausschalten

Einzelne Zonen



VORSICHT

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.



WARNUNG

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

Um eine einzelne Zone auszuschalten, tippen Sie auf das Symbol der einzelnen Zonennummer und halten Sie es gedrückt, um das Rezeptauswahlmenü aufzurufen. Das Symbol der ausgewählten Zonennummer blinkt, um anzuzeigen, dass die Zone ausgewählt wurde. Blättern Sie mit den Pfeilsymbolen nach oben und unten durch das Rezeptauswahlmenü, um die Einstellung "AUS" zu markieren (Abbildung 6).

Abbildung 6



Wählen Sie die Einstellung "AUS" aus, indem Sie das rosa "M"-Symbol antippen, bis das Feld "AUS" markiert ist (Abbildung 7). Um die Auswahl aufzuheben, tippen Sie erneut auf das Symbol "M".

Um die Einstellung "AUS" zu aktivieren, tippen Sie auf das Häkchensymbol (Abbildung 7).

Abbildung 7



Um jederzeit zum vorherigen Bildschirm zurückzukehren, tippen Sie auf das Pfeilsymbol "Zurück".

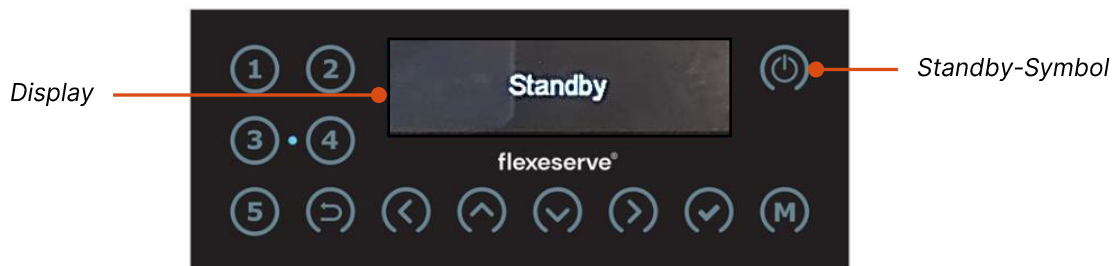
Wenn die Zone ausgeschaltet ist, wird auf der OLED-Anzeige der ausgewählten Zone "Aus" angezeigt, und die Zone wird ausgeschaltet (Abbildung 8).

Abbildung 8



Um alle Zonen auszuschalten und den Standby-Modus für das gesamte Gerät zu aktivieren, tippen Sie auf das Standby-Symbol und halten es gedrückt, bis auf dem Display "Standby" angezeigt wird, und alle Zonen werden ausgeschaltet (Abbildung 9).

Abbildung 9



HINWEIS Wenn Sie das Standby-Symbol verwenden, um alle Zonen neu zu starten, kehren die Rezepte automatisch in den zuvor ausgewählten Zustand zurück.

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 Ausstellfläche.

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.

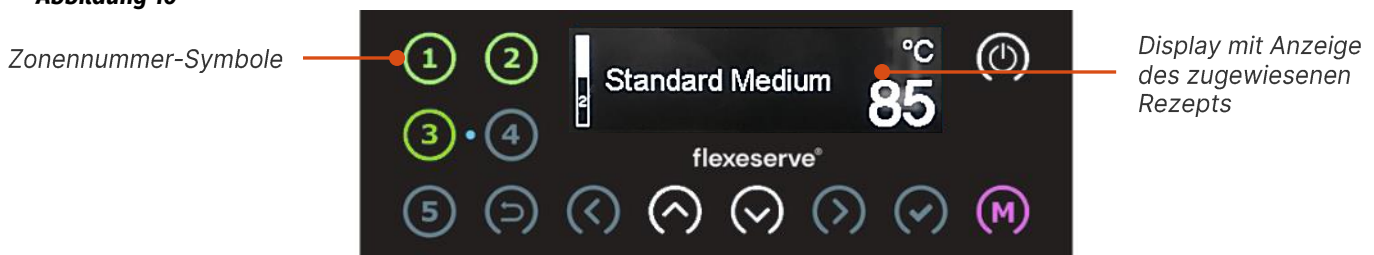
Stellen Sie sicher, dass die Temperaturen der ausgestellten Produkte in Übereinstimmung mit den örtlichen Vorschriften regelmäßig überprüft und aufgezeichnet werden.

Die Temperatur wird für jede einzelne Zone vom OLED-Interface-Controller 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 Rezeptsollwerte wurden mit werkseitigen Standardeinstellungen und auch nach kundenseitig bestätigten Rezeptspezifikationen voreingestellt. Dadurch wird sichergestellt, dass die vorgegebenen Temperaturen für die Aufbewahrung von Lebensmitteln eingehalten werden, und es wird verhindert, dass die Temperatur über die gesetzlichen und sicherheitsrelevanten Grenzen hinaus verändert wird. Diese Standard- und bestätigten Einstellungen können nur von einem von Flexeserve beauftragten Techniker verändert werden.

Um das einer bestimmten Zone (Regal) zugewiesene Rezept anzuzeigen, tippen Sie eine Sekunde lang auf das Symbol der entsprechenden Zonennummer. Auf dem Display wird dann das zugewiesene Rezept angezeigt (Abbildung 10).

Abbildung 10

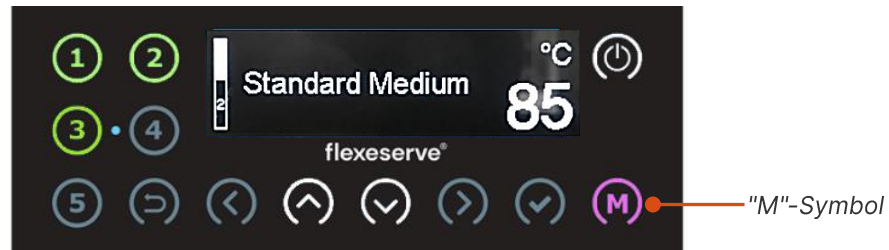


Flexeserve Zone wurde gemäß den Gesundheitsvorschriften hergestellt und nach NSF-Standards getestet und zertifiziert. Sie müssen das Gerät ordnungsgemäß bedienen und dürfen nur geeichte Temperaturfühler verwenden, um sicherzustellen, dass die Speisen gemäß den örtlichen Vorschriften gründlich gegart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

Ändern von Uhrzeit/Datum auf dem OLED-Interface-Controller

Um die Uhrzeit/das Datum auf dem OLED-Interface-Controller zu ändern, tippen Sie eine Sekunde lang auf das rosa "M"-Symbol (Abbildung 11). Daraufhin wird der Bildschirm "Hauptmenü" angezeigt.

Abbildung 11



Blättern Sie mit den Pfeilsymbolen nach oben und unten durch das Hauptmenü, bis "Zeit/Datum" markiert ist (Abbildung 12).

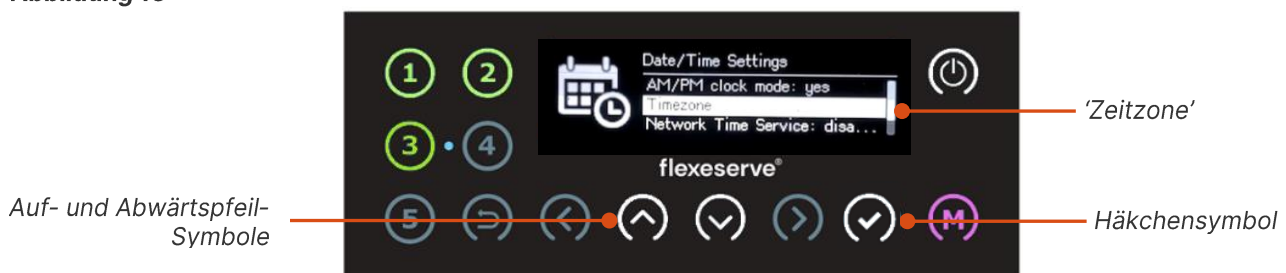
Abbildung 12



Tippen Sie auf das Häkchensymbol, um zur Anzeige "Datum/Uhrzeit-Einstellungen" zu gelangen.

Um die Zeitzone zu ändern, blättern Sie mit den Pfeilsymbolen nach oben und unten durch die Datums-/Zeiteinstellungen, bis "Zeitzone" hervorgehoben ist (Abbildung 13).

Abbildung 13



Tippen Sie auf das Häkchensymbol, um zur Anzeige "Zeitzone" zu gelangen.

Blättern Sie mit den Pfeilsymbolen nach oben und unten durch die Zeitzonen, bis die gewünschte Region markiert ist (Abbildung 14).

Abbildung 14



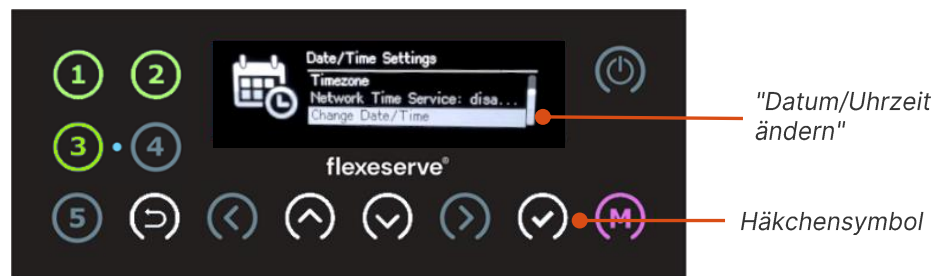
Tippen Sie auf das Häkchen-Symbol, um die Zeitzone für die ausgewählte Region einzustellen.

Um jederzeit zum vorherigen Bildschirm zurückzukehren, tippen Sie auf das Pfeilsymbol "Zurück" (Abbildung 14).

Zum Ändern von Uhrzeit/Datum wiederholen Sie die obigen Schritte, bis Sie die Anzeige "Datum/Uhrzeit-Einstellungen" erreichen.

Blättern Sie mit den Pfeilsymbolen nach oben und unten durch die Datums-/Zeiteinstellungen, bis "Datum/Uhrzeit ändern" hervorgehoben ist (Abbildung 15).

Abbildung 15



Tippen Sie auf das Häkchensymbol, um zur Anzeige "Datum/Uhrzeit ändern" zu gelangen.

Blättern Sie in der Anzeige "Datum/Uhrzeit ändern" mit den Pfeilsymbolen vorwärts und rückwärts, bis die gewünschte Datums-/Zeitangabe, die geändert werden soll, markiert ist (Abbildung 16).

Abbildung 16



Sobald die Option markiert ist, blättern Sie mit den Pfeilsymbolen nach oben und unten durch die Zahlen (Abbildung 13), bis Sie die gewünschte Datums-/Zeitangabe erreicht haben.

Sobald alle gewünschten Datums- und Zeitangaben geändert wurden, tippen Sie auf das Häkchensymbol, um das neue Datum bzw. die neue Zeit einzustellen.

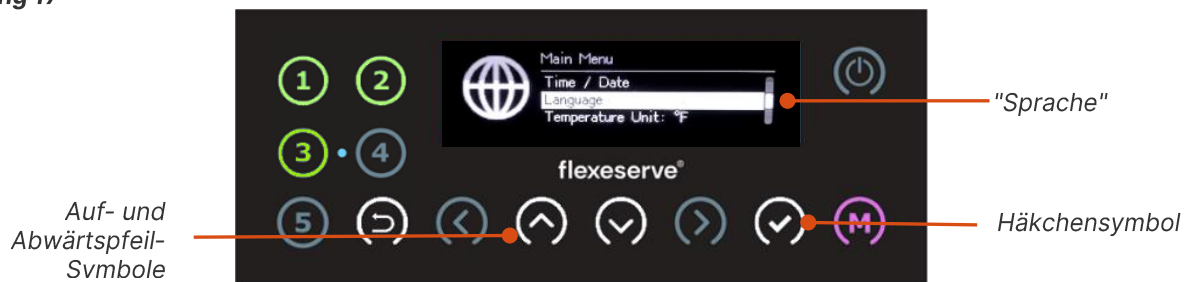
Um jederzeit zum vorherigen Bildschirm zurückzukehren, tippen Sie auf das Pfeilsymbol "Zurück" (Abbildung 14).

Ändern der Sprache auf dem OLED-Interface-Controller

Um die Sprache auf dem OLED-Interface-Controller zu ändern, tippen Sie eine Sekunde lang auf das rosa "M"-Symbol (Abbildung 11). Daraufhin wird der Bildschirm "Hauptmenü" angezeigt.

Blättern Sie mit den Pfeilsymbolen nach oben und unten durch das Hauptmenü, bis "Sprache" markiert ist (Abbildung 17).

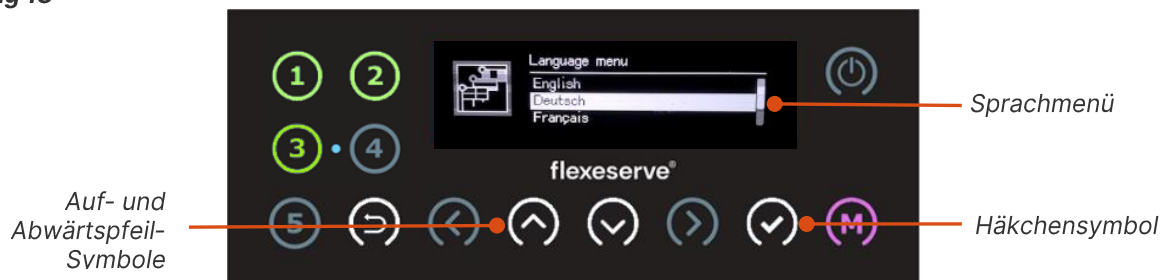
Abbildung 17



Tippen Sie auf das Häkchensymbol, um zum "Sprachmenü" zu gelangen.

Blättern Sie mit den Pfeilsymbolen nach oben und unten durch das Sprachmenü, bis die gewünschte Sprache markiert ist (Abbildung 18).

Abbildung 18



Tippen Sie auf das Häkchensymbol, um die gewünschte Sprache einzustellen.

Um jederzeit zum vorherigen Bildschirm zurückzukehren, tippen Sie auf das Pfeilsymbol "Zurück" (Abbildung 14).

Ändern der Temperatureinheit auf dem OLED-Interface-Controller

Um die Temperatureinheit auf dem OLED-Interface-Controller zu ändern, tippen Sie eine Sekunde lang auf das rosa "M"-Symbol (Abbildung 11). Daraufhin wird der Bildschirm "Hauptmenü" angezeigt.

Blättern Sie mit den Pfeilsymbolen nach oben und unten durch das Hauptmenü, bis "Temperatureinheit" markiert ist (Abbildung 19).

Abbildung 19



Tippen Sie auf das Häkchensymbol, um die Maßeinheit für die Temperatur (°C/°F) einzustellen.

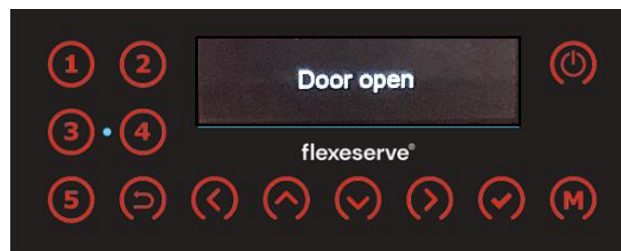
Bedienung der Türen

Um die hinteren Türen des Flexeserve Zone zu öffnen, heben Sie den Türgriff an und ziehen die Tür zu sich heran.



Nach dem Öffnen der Tür schalten sich die Lüfter und Elemente aus. Auf dem OLED-Display wird der Hinweis "Tür offen" angezeigt (Abbildung 20).

Abbildung 20



Ein akustischer Alarm ertönt nach 10 Sekunden, wenn die Tür nach dem Einladen der Produkte nicht korrekt geschlossen wurde. Dadurch wird der Bediener darauf aufmerksam gemacht, dass die Tür länger als die empfohlene Zeit offen gelassen wurde, und es wird verhindert, dass Wärme aus dem Gerät entweicht, so dass die Produkttemperatur beibehalten wird.

Informationen zur regelmäßigen Messung der Kerntemperatur des Produkts finden Sie auf der folgenden Seite.

Zum Schließen drücken Sie die hintere Tür, bis sie einrastet. Der Alarm schaltet sich ab und die Lüfter und Elemente laufen wieder an.

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.

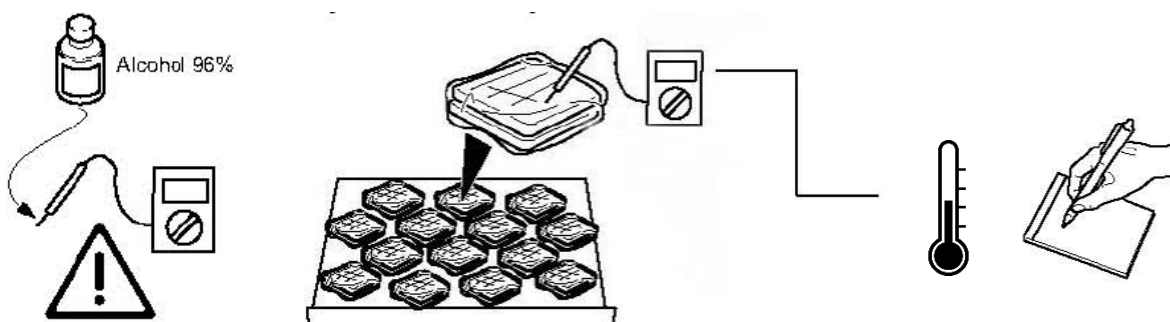
Es empfiehlt sich, das Produkt so heiß wie möglich in den Warmhaltebereich zu geben, um die Haltbarkeit bei der sicheren Temperatur zu maximieren.

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 zum Reinigen aus dem Gerät entfernt werden.



Zum Entfernen der Steigrohre ziehen Sie sie vorsichtig nach oben.

Um die Ticket-Streifen zu entfernen, drücken Sie den Ticket-Streifen aus Polycarbonat nach oben und ziehen gleichzeitig den oberen Teil des Ticket-Streifens zu sich hin, bis er sich von der Metallkante des Tickets löst.



Sobald die vorderen Polycarbonat-Steigrohre und Ticket-Streifen 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.

Öffnen Sie die hinteren Türen und reinigen Sie alle Leisten auf der Ladefläche mit einem milden Reinigungsmittel und einem weichen Tuch.

Reinigen der hinteren Lüftungsschlitze

Die hinteren Abdeckungen mit den Lüftungsschlitzen sollten überprüft und bei Bedarf mit einer weichen, sauberen Bürste von Staub und Verschmutzungen befreit werden. Entfernen Sie alle Schmutzpartikel, die sich unter den Lüftungsschlitzen angesammelt haben.



WARNUNG

Verwenden Sie KEINE aggressiven Reinigungsmittel. Stellen Sie vor der Verwendung des Geräts sicher, dass alle Steigrohre und Ticket-Streifen wieder angebracht sind.

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 |
|--|--|--|
| Die Einheit ist nicht in Betrieb. | Keine Energie. | Prüfen, ob die Schalter am Gerät 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. | Der OLED-Interface-Controller befindet sich in der Einstellung "Aus". | Ändern Sie die Einstellung auf das richtige Rezept am OLED-Interface-Controller. |
| | Es fehlen Teile. | Sicherstellen, dass Steigrohre und Luftleitbleche ordnungsgemäß angebracht sind. |
| | Lagerbedingungen | Siehe Seite "Technische Daten" in dieser Anleitung zu den erforderlichen Umgebungsbedingungen. |
| | Falsches Rezept ausgewählt | Das richtige Rezept für den Produkttyp mit Hilfe des OLED-Interface-Controllers aufrufen. |
| | Der Übertemperatur-Thermostat hat ausgelöst und eine leere Anzeige verursacht. | Kundendienst kontaktieren. |
| Das Gebläse dreht sich, aber es wird kalte Luft ausgeblasen. | Kundendienst kontaktieren. | |
| Lichter funktionieren nicht. | Lichteinheit ist ausgefallen. | Kundendienst kontaktieren. |
| | Der OLED-Interface-Controller befindet sich in der Einstellung "Aus". | Einstellung "Nur Licht" oder spezifische Rezepteinstellung aktivieren. |

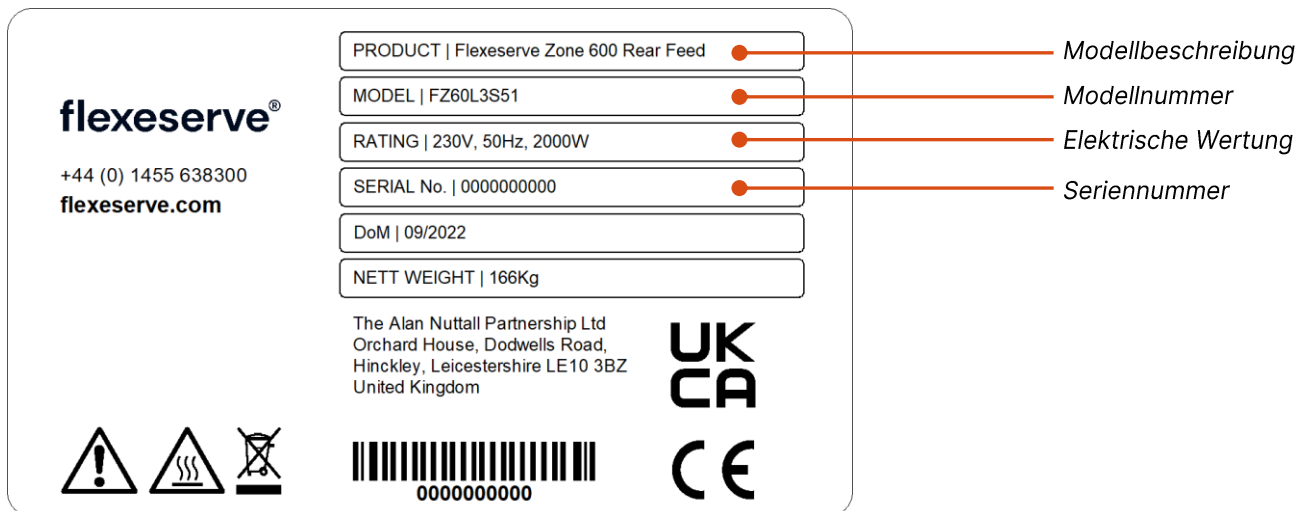
Diese Informationen dienen nur zur Orientierung und erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Verwenden Sie immer bewährte Methoden zur Fehlersuche, um Fehler zu ermitteln und zu beheben.

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**.

Sie können Ihr Produkt anhand des Aufklebers für die elektrische Leistung identifizieren, der sich auf dem unteren flachen Teil hinter den Türen 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