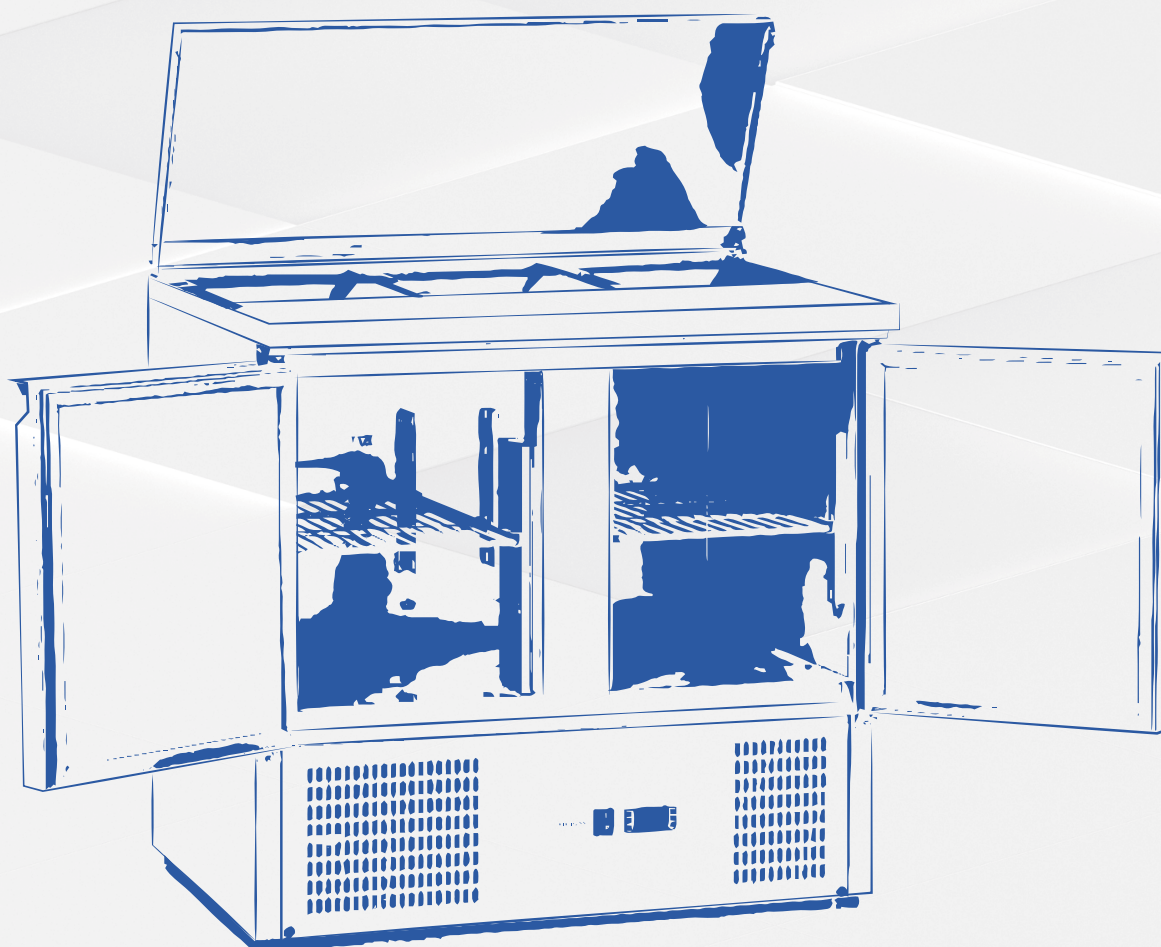




INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE



Mese frigorifice / congelatoare

FG07002 / FG07004 / FG07007 / FG07009 / FG07204 / FG07122 /
FG07003 / FG07123 / FG07222 / FG07202 / FG07302 / FG07303 /
FG07203 / FG07422 / FG07402 / FG07101 / FG07104 / FG08202 /
FG08203

- TRADUCEREA INSTRUCȚIUNILOR ORIGINALE -

1. SIGURANȚĂ	3
2. DESTINAȚIA	4
3. CONSTRUCȚIA ECHIPAMENTULUI	5
4. PANOUL DE CONTROL	5
5. DATE TEHNICE	6
6. TRANSPORT ȘI DEPOZITARE	10
7. INSTALARE	10
8. UTILIZARE	11
9. CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE	12
10. ACCESORII DISPONIBILE	12
11. DEPANARE	13
12. GESTIONAREA DEȘEURILOR ȘI ELIMINAREA	14

NOTĂ:

Această instrucțiune a fost tradusă din manualul original în limba engleză utilizând inteligența artificială și traducere automată.

Vă mulțumim pentru achiziționarea mesei frigorifice/congelator FORGAST.

Pentru a asigura siguranța și funcționarea corectă a echipamentului, vă rugăm să citiți cu atenție acest manual de utilizare înainte de prima punere în funcțiune. Produsele noastre sunt modificate și îmbunătățite pentru a asigura funcționarea fără defecțiuni și siguranța utilizării. Instrucțiunea trebuie păstrată într-un loc sigur și accesibil personalului. În calitate de producător, ne rezervăm dreptul de a efectua modificări ale parametrilor și soluțiilor tehnice în vederea îmbunătățirii continue a calității produselor noastre. Informațiile și parametrii cuprinse în această instrucțiune pot diferi de realitate, însă nu afectează în mod semnificativ utilizarea echipamentului.

1. SIGURANȚĂ

1. După livrarea echipamentului, se impune verificarea obligatorie a stării acestuia în ceea ce privește completitudinea și eventualele daune de transport. În cazul constatării unor neconformități sau deteriorări, trebuie respectate prevederile Condițiilor Generale de Garanție incluse în acest manual de utilizare. În niciun caz nu trebuie utilizat aparatul deteriorat în timpul transportului. Aceasta poate cauza vătămări corporale, deteriorarea aparatului sau pierderi materiale, pentru care producătorul nu își asumă răspunderea.
2. Nerespectarea condițiilor de exploatare și securitate descrise poate conduce la vătămări corporale grave sau alte pagube.
3. Aparatul trebuie exploatat în condițiile prevăzute de acest manual și în conformitate cu scopul pentru care a fost conceput și fabricat.
4. În timpul utilizării echipamentului, acesta trebuie protejat împotriva contactului cu apa (vezi capitolul Curățare). Aceasta se aplică, de asemenea, tuturor conexiunilor electrice externe. În cazul unui contact necorespunzător cu apa, echipamentul trebuie oprit din funcționare, deconectat de la sursa de alimentare și verificat de service-ul autorizat Forgast. Nerespectarea acestei proceduri poate provoca electrocutare și reprezintă un pericol pentru viață.
5. Nu deschideți niciodată singur carcasa echipamentului. Toate orificiile de ventilație trebuie să rămână libere pentru a asigura o răcire corespunzătoare a echipamentului. Nu se vor introduce în orificiile aparatului elemente care nu fac parte din echipamentul standard sau opțional.
6. Ștecherul de alimentare trebuie manevrat cu mâna uscată. La deconectarea ștecherului, acesta trebuie apucat de ștecărul propriu-zis și niciodată de cablul de alimentare. Trebuie verificată starea ștecherului și a cablului de alimentare. În cazul constatării unor defecțiuni sau funcționări anormale, aparatul trebuie oprit din exploatare și este necesar să contactați serviciul autorizat Forgast.
7. În cazul răsturnării sau căderii aparatului, înainte de reluarea funcționării, trebuie efectuată o verificare sau reparație de către serviciul autorizat Forgast. Nu se vor face încercări de reparație independentă, deoarece acest lucru poate prezenta un pericol pentru viață. Este interzisă efectuarea oricăror modificări constructive sau modificări ale aparatului.
8. În cazul constatării defectelor cablului de alimentare sau a ștecherului, acestea trebuie neapărat înlocuite. Trebuie protejat cablul de alimentare împotriva contactului cu elemente fierbinți sau tăioase ale echipamentului, cu foc sau alte obiecte. Cablul trebuie asigurat pentru a preveni tragerea sau împiedicarea accidentală.



ATENȚIE!

Racordarea sau adaptarea instalației electrice existente, precum și reparațiile, trebuie realizate de către o persoană care cunoaște conținutul instrucțiunilor aparatului, este supravegheată corespunzător și deține calificările necesare.

9. Funcționarea aparatului trebuie monitorizată în mod continuu, iar în cazul constatării unor nereguli, se recomandă, în primul rând, consultarea informațiilor conținute în prezenta instrucțiune. În cazul în care nu este posibilă pornirea aparatului sau obținerea parametrilor corecți de funcționare, trebuie contactat service-ul autorizat Forgast.

10. Persoanele minore, cu deficiențe motorii sau intelectuale, precum și cele fără cunoștințe privind operarea corectă a aparatului, pot utiliza aparatul doar sub controlul și supravegherea unei persoane responsabile pentru siguranță.

11. În timpul curățării, întreținerii sau în cazul unei pauze prelungite de funcționare, aparatul trebuie oprit conform instrucțiunilor și deconectat prin scoaterea ștecărului din priză.



ATENȚIE!

În cazul în care ștecherul este lăsat în priză, aparatul rămâne permanent sub tensiune.

Trebuie asigurat un acces facil la ștecher și la priza rețelei electrice. Aceasta va permite deconectarea simplă a aparatului și întreprinderea rapidă a alimentării în caz de avarie gravă.



ATENȚIE!

Nerespectarea punctelor menționate mai sus poate cauza leziuni grave, pericol de viață, deteriorarea aparatului sau pierderi materiale semnificative pentru care producătorul nu răspunde. Nerespectarea punctelor menționate mai sus poate conduce la pierderea garanției.

2. DESTINAȚIA

Mesele frigorifice FORGAST sunt aparate profesionale destinate răcirii și păstrării la temperaturi scăzute a preparatelor și băuturilor.

Mesele frigorifice FORGAST sunt destinate păstrării îndelungate a produselor prealabil profund congelate.

Mesele frigorifice și congelatoarele FORGAST utilizate în industria gastronomică folosesc cele mai noi soluții tehnologice, garantând menținerea temperaturii dorite și un consum redus de energie. Ghidajele sunt demontabile, permițând reglarea înălțimii rafturilor. Toate mesele au o carcasă și o cameră realizate din oțel inoxidabil de înaltă calitate, asigurând un nivel ridicat de igienă al aparatului. Aceste echipamente, în funcție de destinație, sunt împărțite în patru categorii:

- **Mese frigorifice de lucru** – sunt utilizate pe scară largă în spații de bucătărie, precum și în zona de expediție. Dispun de un blat de lucru din oțel inoxidabil, poziționat la o înălțime care asigură o utilizare confortabilă. Sub blat se află dulapuri, în care este distribuit aer rece provenit de la agregat. Dintre mesele frigorifice de lucru se disting modele cu agregat amplasat sub ușa dulapului (agregat inferior) și modele cu agregat situat lateral față de ușă, sub blatul de lucru (agregat lateral). În ofertă se regăsesc mese cu două și trei uși, precum și modele cu sertare.

- **Mese frigorifice pentru pizza** – utilizate în principal în pizzerii. Acestea sunt echipamente cu două sau trei uși, cu agregat inferior (există și modele cu sertare și agregat lateral). Caracteristica distinctivă a acestor mese este blatul de granit, care facilitează prepararea aluatului pentru pizza. Mesele de acest tip au adesea un corp suplimentar din sticlă sau inox, sub care pot fi amplasate în orificiul blatului recipiente GN cu ingrediente pentru pizza. Aceste recipiente sunt răcite cu aer rece provenit din camera mesei frigorifice.

- **Vitrine pentru salate** – utilizate pentru depozitarea produselor destinate preparării saladelor, fiind astfel cel mai frecvent întâlnite în barurile de salate, dar reprezentând și un echipament indispensabil pentru orice punct gastronomic în care salatele sunt un adăos la felul principal. La fel ca mesele pentru pizza, acestea au agregat inferior și, în funcție de model, pot avea două sau trei uși. Suprafața mesei pentru salate este întotdeauna împărțită în trei zone: blat de lucru, realizat de obicei din polietilenă, uneori din oțel inoxidabil; spațiul pentru depozitarea în recipiente GN a preparatelor gata pregătite pentru salate, situat sub suprastructura din sticlă sau inox; precum și compartimentul mesei închis într-o carcasă. Recipientele GN aflate sub suprastructură sunt răcite cu aer rece provenit din compartimentul mesei.

• **Mesele congelatoare** – reprezintă echivalentul constructiv al meselor frigorifice de lucru cu agregat lateral, diferența constând în menținerea, în compartiment, a unei temperaturi care permite păstrarea produselor în stare înghețată. Deasupra dulapurilor se află un blat de lucru realizat din oțel inoxidabil.

La mesele frigorifice și congelatoarele cu agregat lateral a fost utilizat un sistem de răcire dinamic. Circulația aerului rece este forțată de un ventilator care distribuie uniform aerul rece în interiorul camerei, asigurând astfel aceeași temperatură pe fiecare raft. Funcționarea ventilatorului permite, de asemenea, răcirea rapidă a camerei în cazul deschiderii frecvente a ușilor. Aparatele cu răcire dinamică sunt utilizate în principal acolo unde este necesară păstrarea produselor sensibile la fluctuațiile de temperatură și în locațiile unde camerele frigorifice sunt deschise frecvent. Dezavantajul răcirii dinamice este consumul mai ridicat de energie și uscarea, motiv pentru care se recomandă păstrarea produselor care trebuie să-și mențină umiditatea în ambalaje exterioare.

Mesele frigorifice cu agregat inferior dispun, în schimb, de un sistem de răcire static. Principiul răcirii statice se bazează pe legile fundamentale ale fizicii: aerul cald, fiind mai ușor, se ridică în sus, în timp ce aerul cu temperatură mai scăzută se acumulează în zonele inferioare ale camerei mesei. Acest fapt cauzează o distribuție neuniformă a temperaturii în interiorul camerei aparatului. Zonele cu rafturi plasate mai sus vor fi întotdeauna mai calde decât cele aflate în partea de jos, iar diferențele de temperatură pot ajunge la câteva grade Celsius. Din acest motiv, este necesar să se planifice corespunzător dispunerea produselor pe diversele rafturi, astfel încât produsele care necesită păstrare la temperaturi mai scăzute să fie depozitate pe rafturile inferioare. Aparatele cu răcire statică sunt utilizate în locurile unde acestea rămân majoritatea timpului închise.

Avantajul răcirii statice constă în consumul redus de energie și în absența riscului de uscăciune a produselor, așa cum se întâmplă în cazul aparatelor cu răcire dinamică.

3. CONSTRUCȚIA APARATULUI

Mesele frigorifice și congelatoarele FORGAST prevăzute în această instrucțiune au interiorul realizat din oțel inoxidabil de înaltă calitate. Colțurile rotunjite ale camerei sporesc standardul de igienă al aparatului. Răcirea cu circulație forțată a aerului prin ventilator, în cazul meselor cu agregat lateral. Răcire statică pentru mesele cu agregat inferior. Modelele cu agregat lateral sunt echipate cu roți pentru facilitarea deplasării aparatului, iar modelele cu agregat inferior dispun de piciorușe pentru nivelarea dispozitivului. Ușile au un mâner profilat pe toată lungimea și o garnitură ușor de îndepărtat. Funcționarea sistemului frigorific este asigurată de un agregat Embraco sau Zanussi (în funcție de model), gestionat de un controller electronic Dixell cu afișaj de temperatură. Toate mesele cu uși sunt echipate cu un set complet de ghidaje și o policioară pentru fiecare ușă. Ghidajele sunt detașabile, ceea ce permite reglarea înălțimii raftului în compartiment; există, de asemenea, posibilitatea extinderii cu alte ghidaje și rafturi.

4. PANOU DE CONTROL

SET

Afișarea temperaturii setate în modul de programare selectarea unității de temperatură și confirmarea modificărilor efectuate.



Pornirea dezghețării manuale.



Derularea listei de parametri în modul de programare sau creșterea valorii.



Derularea listei de parametri în modul de programare sau scăderea valorii.



Blocarea/deblocarea tastaturii.



Accesul în modul de programare.



Revenirea la afișarea temperaturii.

SIMBOL	MOD	SEMNIFICAȚIE
	ÎN	Compresor activ
	Clipire	Activarea prevenirii ciclurilor scurte (parametrul AC)
	ÎN	Dezghețare activă
	Clipire	Scurgere activă
°C	ÎN	Unități de măsură
	Clipire	Mod programare
°F	ÎN	Unități de măsură
	Clipire	Mod programare

5. DATE TEHNICE – Mese frigorifice de lucru

MODEL	FG07002	FG07122	FG07003	FG07123	FG07007
Alimentare electrică	230 V/50 Hz	230 V/50 Hz	230 V/50 Hz	230 V/50 Hz	230 V/50 Hz
Putere	230 W	208 W	280 W	208 W	200 W
Consum de energie	883 kWh/an	847 kWh/an	1004 kWh/an	1084 kWh/an	657 kWh/an
Clasă climatică	IV	IV	IV	IV	IV
Temperatura maximă a mediului ambiant	până la +30°C	până la +30°C	până la +30°C	până la +30°C	Până la +30°C
Intervalul temperaturii de funcționare	+2 până la +8°C	-2 până la +8°C	+2 până la +8°C	-2 până la +8°C	+2 până la +8°C
Agent frigorific	R290	R290	R290	R290	R290
Cantitatea de agent frigorific	65 g	108 g	108 g	120 g	65 g
Sistem de răcire	static	dinamic	static	dinamic	static
Agregat	inferior	lateral	inferior	lateral	inferior
Dimensiuni exterioare	900x700x880 (980) mm	1360x700x860 (960) mm	1365x700x860 (960) mm	1795x700x860 (960) mm	900x700x880 mm
Dimensiuni interioare	830x595x500 mm	795x580x589 mm	1295x595x500 mm	1230x580x589 mm	830x595x500 mm
Greutate	72 kg	103 kg	110 kg	139 kg	72 kg
Capacitate totală	257 l	314 l	400 l	465 l	257 l
Capacitate utilă	166 l	206 l	249 l	309 l	166 l
Număr de uși	2	2	3	3	2
Număr de rafturi	2	2	3	3	2
Reglaj al înălțimii rafturilor	da	da	da	da	da
Dimensiunea raftului	GN 1/1	GN 1/1	GN 1/1	GN 1/1	GN 1/1
Carcasă	oțel inoxidabil	oțel inoxidabil	oțel inoxidabil	oțel inoxidabil	oțel inoxidabil
Interior	oțel inoxidabil	oțel inoxidabil	oțel inoxidabil	oțel inoxidabil	oțel inoxidabil
Margine posterioară	da	da	da	da	nu

DATE TEHNICE – MESE FRIGORIFICE PENTRU PIZZA

MODEL	FG07222	FG07202	FG07302	FG07303	FG07203	FG07204
Alimentare electrică	230 V/50 Hz	230 V/50 Hz	230 V/50 Hz	230 V/50 Hz	230 V/50 Hz	230 V/50 Hz
Putere	230 W	230 W	230 W	280 W	280 W	208 W
Consum de energie	883 kWh/an	883 kWh/an	883 kWh/an	876 kWh/an	1004 kWh/an	876 kWh/an
Clasă climatică	IV	IV	IV	IV	IV	IV
Temperatura maximă a mediului ambiant	până la +30°C	până la +30°C	până la +30°C	până la +30°C	până la +30°C	Până la +30°C
Intervalul temperaturii de funcționare	+2 până la +8°C	+2 până la +8°C	+2 până la +8°C	+2 până la +8°C	+2 până la +8°C	+2 până la +8°C
Agent frigorific	R290	R290	R290	R290	R290	R290
Cantitatea de agent frigorific	65 g	65 g	65 g	100 g	100 g	108 g
Sistem de răcire	static	static	static	static	static	dinamic
Agregat	inferior	inferior	inferior	inferior	inferior	lateral
Dimensiuni exterioare	900x700x1100 mm	900x700x1100 mm	1045x700x1050 mm	1365x700x1050 mm	1365x700x1100 mm	2025x800x1000 mm
Dimensiuni interioare	830x595x500 mm	830x595x500 mm	975x595x500 mm	1295x595x500 mm	1295x595x500 mm	949x680x589 mm
Greutate	92 kg	92 kg	125 kg	170 kg	155 kg	334 kg
Capacitate totală	257 l	257 l	302 l	400 l	400 l	428 l
Capacitate utilă	166 l	166 l	166 l	249 l	249 l	304 l
Capacitatea suprastructurii	5x GN 1/6	5x GN 1/6	-	-	8x GN 1/6	-
Număr de uși	2	2	2	3	3	2
Număr de sertare	0	0	0	0	0	7
Număr de rafturi	2	2	2	3	3	2
Reglaj al înălțimii rafturilor	da	da	da	da	da	da
Dimensiunea raftului	GN 1/1	GN 1/1	GN 1/1	GN 1/1	GN 1/1	630x405 mm
Carcasă	oțel inoxidabil	oțel inoxidabil	oțel inoxidabil	oțel inoxidabil	oțel inoxidabil	oțel inoxidabil
Interior	oțel inoxidabil	oțel inoxidabil	oțel inoxidabil	oțel inoxidabil	oțel inoxidabil	oțel inoxidabil

DATE TEHNICE – MĂSE FRIGORIFICE DE LUCRU CU SERTARE

MODEL	FG07004	FG07009
Alimentare electrică	230 V/50 Hz	230 V/50 Hz
Putere	200 W	240 W
Consum de energie	883 kWh/an	1 004 kWh/an
Clasă climatică	IV	IV
Temperatura maximă a mediului ambiant	Până la +30°C	Până la +30°C
Intervalul temperaturii de funcționare	+2 până la +8°C	+2 până la +8°C
Agent frigorific	R290	R290
Cantitate agent frigorific	65 g	100 g
Sistem de răcire	static	static
Agregat	inferior	inferior
Dimensiuni exterioare	900x700x880 mm	1365x700x860 mm
Dimensiuni interioare	830x595x500 mm	1295x595x500 mm
Greutate	89 kg	140 kg
Capacitate totală	257 l	400 l
Capacitate utilă	90 l	135 l
Număr de sertare	4	6
Carcasă	oțel inoxidabil	oțel inoxidabil
Interior	oțel inoxidabil	oțel inoxidabil
Margine posterioară	nu	nu

DATE TEHNICE – MĂSE FRIGORIFICE PENTRU SALATE

MODEL	FG07422	FG07402	FG07101	FG07104
Alimentare electrică	230 V/50 Hz	230 V/50 Hz	230 V/50 Hz	230 V/50 Hz
Putere	230 W	230 W	230 W	280 W
Consum de energie	883 kWh/an	883 kWh/an	883 kWh/an	1004 kWh/an
Clasă climatică	IV	IV	IV	IV
Temperatura maximă a mediului ambiant	până la +30°C	până la +30°C	până la +30°C	până la +30°C
Intervalul temperaturii de funcționare	+2 până la +8°C	+2 până la +8°C	+2 până la +8°C	+2 până la +8°C
Agent frigorific	R290	R290	R290	R290
Cantitatea de agent frigorific	65 g	65 g	65 g	100 g
Sistem de răcire	static	static	static	static
Agregat	inferior	inferior	inferior	inferior
Dimensiuni exterioare	900x700x860 mm	900x700x1010 mm	900x700x860 mm	1365x700x860 mm
Dimensiuni interioare	830x595x500 mm	830x595x500 mm	830x595x500 mm	1295x595x500 mm
Greutate	70 kg	80 kg	88 kg	127 kg
Capacitate totală	257 l	257 l	257 l	400 l
Capacitate utilă	166 l	166 l	166 l	249 l
Sistem GN	2 GN 1/1 + 2GN 1/4	5x GN 1/6	2 GN 1/1 + 3GN 1/6	4x GN 1/4
Număr de uși	2	2	2	3
Număr de rafturi	2	2	2	3
Reglaj al înălțimii rafturilor	da	da	da	da
Dimensiunea raftului	GN 1/1	GN 1/1	GN 1/1	GN 1/1
Carcasă	oțel inoxidabil	oțel inoxidabil	oțel inoxidabil	oțel inoxidabil
Interior	oțel inoxidabil	oțel inoxidabil	oțel inoxidabil	oțel inoxidabil

DATE TEHNICE – Mese frigorifice

MODEL	FG08202	FG08203
Alimentare electrică	230 V/50 Hz	230 V/50 Hz
Putere	510 W	510 W
Consum de energie	2986 kWh/an	3468 kWh/an
Clasă climatică	IV	IV
Temperatura maximă a mediului ambiant	până la +30°C	până la +30°C
Intervalul temperaturii de funcționare	-10 până la -20 °C	-10 până la -20 °C
Agent frigorific	R290	R290
Cantitate agent frigorific	80 g	76 g
Sistem de răcire	dinamic	dinamic
Agregat	lateral	lateral
Dimensiuni exterioare	1360x700x860(960) mm	1795x700x860(960) mm
Dimensiuni interioare	795x580x589 mm	1230x580x589 mm
Greutate	108 kg	141 kg
Capacitate totală	314 l	465 l
Capacitate utilă	206 l	309 l
Număr de uși	2	3
Număr de rafturi	2	3
Reglaj al înălțimii rafturilor	da	da
Dimensiunea raftului	GN 1/1	GN 1/1
Carcasă	oțel inoxidabil	oțel inoxidabil
Interior	oțel inoxidabil	oțel inoxidabil
Margine posterioară	da	da

6. TRANSPORT ȘI DEPOZITARE

În timpul transportului, aparatul trebuie manipulat cu grijă și trebuie evitate șocurile. Dispozitivul ambalat nu trebuie depozitat în aer liber. Trebuie amplasat într-un spațiu ventilat, într-o atmosferă care să nu provoace coroziune. Nu răsuciți dispozitivul contrar indicațiilor de pe ambalaj.

7. INSTALARE

- Locul de instalare trebuie să fie plan și stabil.
- Nu depozitați obiecte inflamabile în apropierea dispozitivului.
- Verificați dacă există daune vizibile provocate de transport.
- Temperatura ambientală trebuie să fie sub +30°C.
- Umiditatea relativă a aerului trebuie să fie mai mică de 55%.
- Verificați dacă dispozitivul conține toate accesoriile.
- Îndepărtați folia de protecție și celelalte elemente de siguranță.
- Așezați aparatul pe un suport stabil. La modelele cu roți, blocați frânele roților pentru a fixa aparatul în poziție.
La modelele cu piciorușe, nivelați aparatul reglând înălțimea acestora.
- Păstrați o distanță minimă de 20 cm între masa frigorifică și pereți; dacă există o sursă de căldură în apropiere, măriți această distanță.
- Montați seturile de ghidaje la înălțimea dorită și introduceți rafturile.
- După transportul aparatului, așteptați cel puțin 12 ore înainte de conectarea la rețea, pentru stabilizarea agentului frigorific.



ATENȚIE!

- Nu utilizați o altă sursă de alimentare decât cea indicată pe placa de serie.
- Nu utilizați întrerupător diferențial care nu respectă normele de siguranță.
- Montajul și întreținerea instalației electrice trebuie realizate de către serviciul autorizat Forgast sau de persoane cu calificările necesare.
- Întrerupătorul diferențial, siguranțele și priza de alimentare trebuie instalate în apropierea echipamentului.



ATENȚIE!

Ștecherul și priza trebuie să fie funcționale și să asigure o conexiune corectă.

8. OPERARE



ATENȚIE!

- Nu utilizați echipamentul în scopuri neconforme cu destinația sa. Aparatul trebuie utilizat de persoane care au luat cunoștință cu această instrucțiune.
- Înainte de montare și demontare, precum și în timpul curățării, aparatul trebuie deconectat de la priza de alimentare.
- Înainte de prima utilizare, spălați și uscați complet aparatul.
- După transportul aparatului, se recomandă să așteptați cel puțin 2 ore înainte de conectarea la rețea.
- Introduceți fișa în priza de rețea prevăzută cu împământare.
- Porniți aparatul folosind comutatorul situat lângă panoul de control.

AFIȘAREA TEMPERATURII DE LUCRU PRESETATE:

- Apăsăți scurt butonul **SET**, iar pe ecran va apărea valoarea temperaturii presetate în compartiment.
- Apăsăți scurt din nou butonul **SET** sau așteptați 5 secunde pentru a reveni la afișarea temperaturii actuale din cameră.

SETAREA TEMPERATURII ÎN CAMERĂ:

- Țineți apăsat butonul **SET** pentru 2 secunde pentru a modifica valoarea temperaturii setate în cameră.
- Pe ecran va apărea valoarea temperaturii setate în prezent în cameră, iar indicatorul unității de temperatură „°C” sau „°F” va începe să clipească.
- Modificați valoarea temperaturii setate în cameră cu ajutorul butoanelor  sau .
- Confirmați modificările apăsând butonul **SET**.

DEZGHEȚARE MANUALĂ:

- Aparatul trece în modul automat de dezghețare la fiecare 6 ore.
- Pentru a decongela manual aparatul, apăsați și mențineți apăsat butonul  timp de 5 secunde – se va iniția procesul de dezghețare.

SCHIMBAREA UNITĂȚII DE TEMPERATURĂ:

- Intrăți în modul de programare apăsând simultan butoanele **SET** și  timp de 3 secunde. Va începe să clipească indicatorul unității de temperatură „°C” sau „°F”.
- Apăsăți butonul **SET** pentru a afișa unitatea de temperatură curentă.
- Modificați unitatea de temperatură folosind butonul  sau .
- Apăsăți butonul **SET** pentru a confirma unitatea de temperatură aleasă.
- Pentru a finaliza, apăsați simultan butoanele **SET** și  15 secunde fără a apăsa vreun buton.

DEPOZITAREA ALIMENTELOR:

- Introduceți în masa frigorifică alimentele răcite anterior, iar în congelator alimentele profund congelate.
- Nu puneți lichide în recipiente deschise în masa frigorifică.
- Pe cât posibil, păstrați alimentele în ambalaj.
- Asigurați o circulație adecvată a aerului rece în compartiment și nu supraîncărcați compartimentul.
- Evitați să țineți ușa deschisă prea mult timp.
- Alimentele din recipiente de sub suprastructură trebuie introduse în compartimentul mesei după încheierea zilei de lucru.
- După încheierea zilei de lucru, orificiul de sub suprastructură trebuie umplut cu recipiente GN goale.

9. CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE

- Spălați aparatul atât de des cât este posibil.
- Spălați aparatul cu un detergent delicat, care nu provoacă coroziune, utilizând un prosop umed.
Este interzisă stropirea directă a aparatului cu apă. Trebuie prevenită pătrunderea apei în aparatele electrice, această situație prezintă risc de electrocutare.
- Ștergeți suprastructura cu un prosop uscat.
- Nu permiteți ca apa folosită la spălare să curgă prin orificiul de evacuare pe tava evaporatorului.



ATENȚIE!

Partea din spate a aparatului prezintă margini ascuțite. Trebuie acordată o atenție sporită în timpul curățării acestei părți.

- Este obligatorie verificarea periodică a stării cablului electric și a mufei. În cazul constatării unor deteriorări sau nereguli în conexiunile electrice, trebuie să contactați serviciul autorizat Forgast. O dată pe an, aparatul trebuie predat serviciului Forgast pentru verificarea gradului de uzură, a funcționării corecte și pentru depistarea eventualelor defecțiuni.
- Pentru a asigura o funcționare optimă, suprafața condensatorului trebuie să fie curată de praf, murdărie și alte impurități similare.
- Se recomandă curățarea condensatorului și a evaporatorului cel puțin o dată pe lună sau mai des, dacă mediul înconjurător este excesiv de prăfuit.
- Nerealizarea unei curățări regulate a condensatorului poate provoca diminuarea performanței aparatului și, în timp, deteriorarea acestuia.
- Condensatorul și evaporatorul trebuie curățate cu un detergent obișnuit, disponibil la distribuitorii de echipamente de bucătărie.
- Periați lamelele condensatorului de sus în jos, nu pe lateral.
- După curățare, îndreptați eventualele lamele îndoite cu ajutorul unui pieptene special pentru lamele.
- Curățarea condensatorului și a evaporatorului trebuie efectuată numai după deconectarea prealabilă a aparatului de la rețeaua electrică.

10. DEPANARE

În cazul în care aparatul nu funcționează corespunzător, înainte de a contacta service-ul, verificați cauzele probabile ale defectului. Tabelul următor prezintă cauzele tipice ale funcționării defectuoase a aparatului și metodele de remediere.

PROBLEM	CAUZA PROBABILĂ	SOLUȚIE
Aparatul nu funcționează	Aparatul nu este pornit	Verificați dacă aparatul este conectat corect la rețeaua electrică și este pornit.
	Ștecherul este defect	Apelați un tehnician service sau un specialist calificat.
	Siguranța este arsă	Înlocuiți siguranța
	Lipsă alimentare	Verificați dacă priza este alimentată
	Defecțiune internă a cablajului	Apelați un tehnician service sau un specialist calificat.
Aparatul se pornește, dar temperatura din compartiment este incorectă	Cantitate excesivă de apă în evaporator	Dezghețați aparatul
	Condensator excesiv de murdar	Apelați un tehnician service sau un specialist calificat.
	Ușile nu se închid	Verificați starea ușilor și garniturilor pentru eventuale deteriorări
	Aparatul este prea aproape de o sursă de căldură sau fluxul de aer către condensator este perturbat	Mutați aparatul într-un loc adecvat
	Temperatură ambientală prea ridicată	Măriți nivelul de ventilație sau mutați aparatul într-o încăpere mai răcoroasă
	Depozitarea necorespunzătoare a produselor	Scoateți produsele fierbinți pentru răcire. Asigurați circulația aerului în cameră.
	Aparatul este suprasolicitat.	Reduceți cantitatea de produse depozitate în cameră.
Din aparat curge apă.	Aparatul nu este nivelat.	Reglați piciorul aparatului.
	Scurgerea condensului este înfundată.	Curățați scurgerea condensului.
	Fluxul condensului către scurgere este obstrucționat.	Curățați traseul fluxului condensului către scurgere.
	Rezervorul de condens este deteriorat.	Apelați un tehnician service sau un specialist calificat.
	Tava de scurgere este plină.	Goliți tava de scurgere.
Aparatul funcționează prea zgomotos.	Piulițe ale șuruburilor slăbite.	Verificați și strângeți toate piulițele și șuruburile.
	Aparatul a fost instalat într-un loc denivelat și instabil.	Așezați aparatul într-un loc stabil și nivelat.

11. GESTIONAREA DEȘEURILOR ȘI ELIMINAREA

La sfârșitul ciclului de viață al produsului, echipamentul nu trebuie aruncat într-un loc care poate reprezenta un pericol pentru mediu. Se permite depozitarea temporară a deșeurilor periculoase pentru eliminare ulterioară. Trebuie respectate reglementările privind protecția mediului în vigoare în țara de utilizare a aparatului.

Este necesară predarea aparatului către firme specializate pentru colectare, demontare și eliminare.

Aparatul trebuie demontat prin separarea componentelor și gruparea lor conform naturii lor chimice, ținând cont că unele pot fi reciclate și reutilizate similar deșeurilor municipale. Înainte de eliminare, aparatul trebuie făcut inutilizabil prin deconectarea cablului de alimentare.

Materialul rezultat în urma eliminării, dacă nu este reutilizat, trebuie predat unui centru de colectare sau unei gropi de deșeuri, conform reglementărilor în vigoare.

Oricare simbol WEEE de pe produs indică faptul că acesta nu poate fi tratat ca deșeu menajer. Trebuie să fie eliminat corespunzător pentru a preveni orice efecte negative asupra mediului și oamenilor.

Pentru informații suplimentare privind reciclarea acestui produs, vă rugăm să contactați producătorul, serviciul de asistență tehnică sau unitatea locală de gestionare a deșeurilor.

Operațiunile de demontare a aparatului trebuie efectuate de personal calificat.

Dacă montajul aparatului este planificat pentru o dată ulterioară, toate activitățile trebuie efectuate cu maximă atenție pentru a nu deteriora componentele acestuia.

Producătorul nu își asumă nicio responsabilitate pentru eventualele defecțiuni sau inconveniente cauzate de personal neautorizat care operează aparatul.



ELIMINARE

Ambalajul și materialul din care este fabricat sunt 100% reciclabile și sunt marcate cu simbolul .



La eliminare trebuie respectate reglementările locale în vigoare. Părțile ambalajului (pungi de plastic, bucăți de polistiren etc.) trebuie ținute departe de copii, deoarece reprezintă un pericol potențial.

Aparatul este realizat din materiale reciclabile. Acest aparat este marcat ca fiind conform cu Directiva Europeană privind echipamentele electrice și electronice uzate. Asigurând eliminarea corectă a acestui aparat, se poate contribui la prevenirea eventualelor consecințe negative asupra mediului și sănătății oamenilor.



Simbolul de pe dispozitiv sau din documentația acestuia indică faptul că dispozitivul nu trebuie tratat ca un deșeu casnic obișnuit. Acesta trebuie predat unui centru specializat pentru eliminarea și reciclarea echipamentelor electrice și electronice. Pentru eliminarea dispozitivului, trebuie asigurat că acesta devine inutilizabil (nu poate fi pornit), prin secționarea cablului de alimentare și îndepărtarea ușilor, rafturilor și altor componente care pot prezenta pericol.

Nu trebuie permisă situația în care se poate urca pe dispozitiv sau se poate rămâne încuiat în interior. Aparatul trebuie eliminat conform reglementărilor locale privind eliminarea deșeurilor, predându-l unui centru specializat de colectare; Nu lăsați aparatul nesupravegheat, deoarece poate reprezenta un pericol pentru copii.

DECLARAȚIA DE CONFORMITATE

Aparatul a fost fabricat conform cerințelor de siguranță prevăzute în directivele europene și normele lor aferente. După obținerea acestei conformități, producătorul declară că produsele sale respectă legislația europeană în vigoare și, prin urmare, sunt marcate cu semnul CE corespunzător, permițând astfel comercializarea lor în țările europene.

Declarația de conformitate, disponibilă la cererea utilizatorului, există în format electronic sau tipărit la sediul producătorului.

Forgast - ul. Owsiana 58A, 40-780 Katowice, Polska - Tel.: +48 327 508 166

