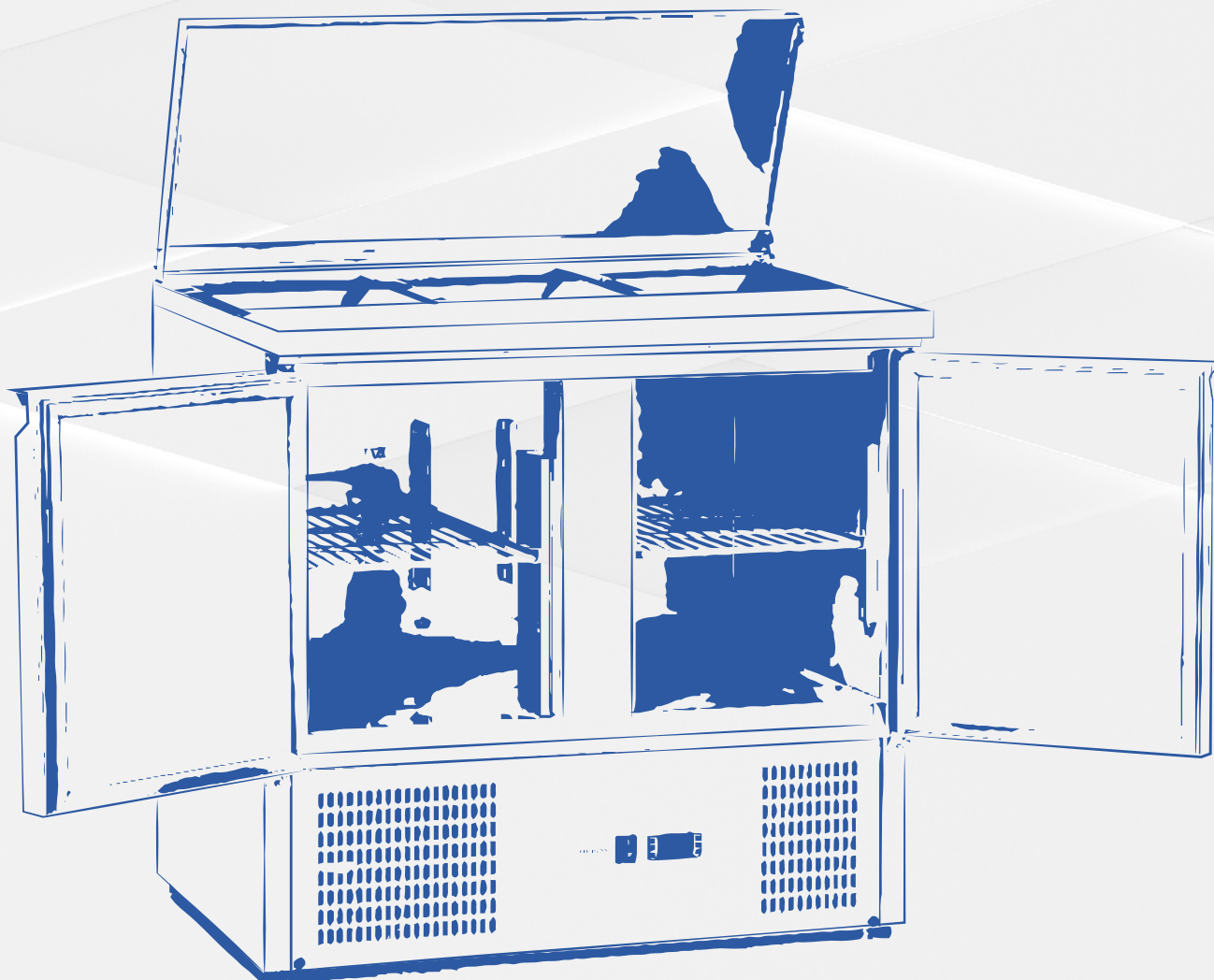


# INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA



## Stoły chłodnicze / mroźnicze

**FG07002 / FG07122 / FG07003 / FG07123 / FG07222 / FG07202 /  
FG07302 / FG07303 / FG07203 / FG07422 / FG07402 / FG07101 /  
FG07104 / FG08202 / FG08203**

<b>1. BEZPIECZEŃSTWO</b>	<b>3</b>
<b>2. PRZEZNACZENIE</b>	<b>4</b>
<b>3. BUDOWA URZĄDZENIA</b>	<b>5</b>
<b>4. PANEL STEROWANIA</b>	<b>5</b>
<b>5. DANE TECHNICZNE</b>	<b>6</b>
<b>6. TRANSPORT I PRZECHOWYWANIE</b>	<b>10</b>
<b>7. INSTALACJA</b>	<b>10</b>
<b>8. OBSŁUGA</b>	<b>11</b>
<b>9. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA</b>	<b>12</b>
<b>10. DOSTĘPNE AKCESORIA</b>	<b>12</b>
<b>11. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW</b>	<b>13</b>
<b>12. GOSPODARKA ODPADAMI I UTYLIZACJA</b>	<b>14</b>
<b>OGÓLNE WARUNKI GWARANCJI - FORGAST</b>	<b>15</b>

Dziękujemy Państwu za zakup stołu chłodniczego/mroźniczego FORGAST.

Aby zapewnić bezpieczeństwo oraz prawidłowe działanie urządzenia należy przed jego pierwszym uruchomieniem zapoznać się z niniejszą instrukcją obsługi. Nasze produkty są modyfikowane i udoskonalane aby zapewnić ich bezawaryjną pracę oraz bezpieczeństwo użytkownika. Instrukcję należy przechowywać w bezpiecznym oraz dostępnym dla personelu miejscu. Jako producent zastrzegamy sobie prawo do zmian w parametrach oraz rozwiązaniach technicznych mających na celu ciągłe podnoszenie jakości naszych produktów. Informacje i parametry zawarte w niniejszej instrukcji mogą różnić się od rzeczywistości ale nie mają istotnego wpływu na użytkowanie urządzenia.

## 1. BEZPIECZEŃSTWO

1. Po dostarczeniu urządzenia należy bez względu na zweryfikować jego stan pod względem kompletności oraz ewentualnych uszkodzeń transportowych. W przypadku stwierdzenia niezgodności lub uszkodzeń należy postępować zgodnie z zapisami Ogólnych Warunków Gwarancji zawartych w niniejszej instrukcji obsługi. W żadnym wypadku nie należy używać urządzenia uszkodzonego w transporcie. Może to spowodować uszkodzenie ciała, uszkodzenie urządzenia lub straty mienia, za które producent nie ponosi odpowiedzialności.
2. Niestosowanie się do opisanych warunków eksploatacji oraz bezpieczeństwa może skutkować poważnymi obrażeniami ciała lub innych strat.
3. Urządzenie musi być eksploatowane w warunkach przewidzianych w instrukcji oraz zgodnie z zakresem do którego zostało zaprojektowane i wyprodukowane.
4. W czasie użytkowania urządzenia należy je zabezpieczyć przed kontaktem z wodą (patrz rozdział czyszczenie). Dotyczy to również wszelkich zewnętrznych połączeń elektrycznych. W przypadku, nieprawidłowego kontaktu z wodą urządzenia należy je wyłączyć z eksploatacji, odłączając je od źródła zasilania i poddać kontroli przez autoryzowany serwis Forgast. Nieprzestrzeganie tej procedury może spowodować porażenie prądem i zagrożenie życia.
5. Nigdy nie należy samodzielnie otwierać obudowy urządzenia. Wszystkie otwory wentylacyjne należy pozostawić drożne tak aby zapewniły odpowiednie chłodzenie urządzenia. Nie należy w otworach urządzenia umieszczać żadnych elementów nie stanowiących wyposażenia standardowego lub opcjonalnego.
6. Wtyczkę zasilającą należy chwytać suchą dłońią. Odłączając wtyczkę należy chwytać za nią, a nigdy za przewód zasilający. Należy kontrolować stan wtyczki oraz przewodu zasilającego. W przypadku stwierdzenia jego uszkodzenia lub nieprawidłowego działania należy wyłączyć urządzenie z eksploatacji i skontaktować się z autoryzowanym serwisem Forgast.
7. W przypadku przewrócenia lub upadku urządzenia, przed dalszą eksploatacją należy zlecić jego przegląd lub naprawę autoryzowanemu serwisowi Forgast. Nigdy nie należy podejmować prób naprawy samodzielnie ponieważ może to doprowadzić do zagrożenia życia. Zabronione jest dokonywanie jakichkolwiek zmian konstrukcyjnych, lub modyfikacji urządzenia.
8. W przypadku stwierdzenia uszkodzeń przewodu zasilającego lub wtyczki należy je bezwzględnie wymienić. Należy chronić przewód zasilający przed kontaktem z gorącymi lub ostrymi elementami wyposażenia, ogniem lub innymi przedmiotami. Należy zabezpieczyć przewód przed przypadkowym pociągnięciem lub potknięciem.



### UWAGA!

Podłączenie lub dostosowanie istniejącej instalacji elektrycznej lub naprawy należy zlecić osobie znającej treść instrukcji urządzenia, odpowiednio przeszkolonej oraz posiadającej niezbędne uprawnienia.

9. Należy na bieżąco kontrolować funkcjonowanie urządzenia a w przypadku stwierdzenia nieprawidłowości w działaniu w pierwszej kolejności skorzystać z informacji zawartych w niniejszej instrukcji. W przypadku braku możliwości uruchomienia lub uzyskania właściwych parametrów pracy urządzenia należy zgłosić się do autoryzowanego serwisu Forgast.

10. Osoby niepełnoletnie, upośledzone ruchowo lub umysłowo oraz osoby nie posiadające wiedzy na temat właściwej obsługi urządzenia mogą z je obsługiwać jedynie pod kontrolą i nadzorem osoby odpowiedzialnej za bezpieczeństwo.

11. W trakcie czyszczenia, konserwacji, lub dłuższej przerwie w pracy należy wyłączyć urządzenie zgodnie z informacjami w instrukcji oraz wyjąć wtyczkę z gniazda sieciowego.



#### **UWAGA!**

W przypadku pozostawienia wtyczki w gnieździe zasilającym urządzenie pozostaje przez cały czas pod napięciem.

Należy zapewnić łatwy dostęp do wtyczki i gniazda sieciowego. Zapewni to proste rozłączanie urządzenia oraz szybkie odłączenie zasilania w przypadku poważnej awarii.



#### **UWAGA!**

Nie stosowanie się do wyżej wymienionych punktów może spowodować poważne uszkodzenia ciała, zagrożenie życia, uszkodzenie urządzenia lub powstanie poważnych strat materialnych, za które producent nie ponosi odpowiedzialności. Nie stosowanie się do wyżej wymienionych punktów może spowodować utratę gwarancji.

## **2. PRZEZNACZENIE**

Stoły chłodnicze FORGAST to profesjonalne urządzenia służące do chłodzenia i przechowywania w niskich temperaturach potraw i napojów.

Stoły mroźnicze FORGAST przeznaczona jest do długotrwałego przechowywania produktów uprzednio głęboko zmrożonych.

Stoły chłodnicze i mroźnicze FORGAST stosowane w gastronomii korzystają z najnowszych rozwiązań technologicznych gwarantując utrzymanie żądanej temperatury oraz niskie zużycie energii. Posiadają komory przystosowane do przechowywania pojemników GN 1/1, które można wsunąć w prowadnice zamiast półek. Prowadnice są demontowane co pozwala na regulację wysokości półek. Wszystkie stoły posiadają obudowę i komorę wykonaną z wysokogatunkowej stali nierdzewnej co zapewnia wysoką higienę urządzenia.

Urządzenia te ze względu na swoje przeznaczenie podzielone są na cztery kategorie:

- **Stoły chłodnicze robocze** – znajdują szerokie zastosowanie w pomieszczeniach kuchennych jak i w ekspedycji. Posiadają blat roboczy ze stali nierdzewnej znajdujący się na wysokości zapewniającej wygodną pracę. Pod blatem znajdują się szafki, do których rozprowadzane jest z agregatu zimne powietrze. Wśród roboczych stołów chłodniczych wyróżnia się modele z agregatem pod drzwiczkami szafki (agregat dolny) oraz modele z agregatem znajdującym się z boku drzwiczek, pod blatem roboczym (agregat boczny). W ofercie można znaleźć stoły dwu- i trzydrzwiowe.

- **Stoły chłodnicze do pizzy** – wykorzystywane przede wszystkim w pizzeriach. Są to urządzenia dwu- lub trzydrzwiowe z agregatem dolnym. Charakterystyczną cechą tych stołów jest posiadanie blatu granitowego, który ułatwia wyrabianie ciasta do pizzy. Stoły tego typu często posiadają nadstawkę szklaną lub nierdzewną, pod którą można umieścić w otworze blatu pojemniki GN z dodatkami do pizzy. Pojemniki te chłodzone są zimnym powietrzem z komory stołu chłodniczego.

- **Lady sałatkowe** – stosowane do przechowywania produktów do wyrobu sałatek, stąd najczęściej znajdują zastosowanie w barach sałatkowych, ale stanowią także niezbędne wyposażenie każdego punktu gastronomicznego, w którym sałatki stanowią dodatek do głównej potrawy. Podobnie jak stoły do pizzy posiadają agregat dolny i w zależności od modelu mogą być dwu- lub trzydrzwiowe. Powierzchnia lady sałatkowej podzielona jest zawsze na trzy obszary: blat roboczy, wykonany najczęściej z polietylenu, czasem ze stali nierdzewnej, miejsce do przechowywania w pojemnikach GN przygotowanych produktów do wyrobu sałatek, znajdujące się pod nadstawką szklaną lub nierdzewną oraz komorę stołu zamkniętą szafką. Pojemniki GN pod nadstawką chłodzone są zimnym powietrzem z komory stołu.

- **Stoły mroźnicze** – są konstrukcyjnym odpowiednikiem stołów chłodniczych roboczych z agregatem bocznym, z tą różnicą, że w komorze panuje temperatura pozwalająca na utrzymanie produktów w stanie zamrożonym. Nad szafkami znajduje się blat roboczy wykonany ze stali nierdzewnej.

W stołach chłodniczych i mroźniczych z agregatem bocznym zastosowano dynamiczny układ chłodzenia. Obieg chłodnego powietrza wymuszony jest przez wentylator, który równomiernie rozprowadza zimne powietrze po komorze, zapewniając tym samym taką samą temperaturę na każdej półce. Praca wentylatora pozwala także na szybkie schłodzenie komory przy częstym otwieraniu drzwi. Urządzenia z chłodzeniem dynamicznym znajdują zastosowanie przede wszystkim tam, gdzie wymagane jest przechowywanie produktów wrażliwych na wahania temperatury oraz w miejscach gdzie chłodnie są często otwierane. Wadą chłodzenia dynamicznego jest natomiast wyższe zużycie energii i wysuszenie, stąd zaleca się przechowywanie produktów, które mają zachować wilgotność w opakowaniach zewnętrznych.

Stoły chłodnicze z agregatem dolnym posiadają z kolei statyczny układ chłodzenia. Zasada chłodzenia statycznego opiera się na podstawowych prawach fizyki: ciepłe powietrze jest lżejsze unosi się do góry, z kolei powietrze o niższej temperaturze kumuluje się w niższych rejonach komory stołu. Powoduje to nierównomierny rozkład temperatur w komorze urządzenia. Strefy z półkami umieszczonymi wyżej będą zawsze cieplejsze od tych, które znajdują się na dole, a różnice temperatur mogą wynosić nawet kilka stopni Celsjusza. Z tego powodu należy odpowiednio rozplanować rozłożenie produktów na różnych półkach, tak by produkty wymagające przechowywania w niższych temperaturach przechowywać na niższych półkach. Urządzenia z chłodzeniem statycznym znajdują zastosowanie tam, gdzie stoją przez większość czasu zamknięte. Zaletą chłodzenia statycznego jest natomiast niższe zużycie energii i brak ryzyka wysuszenia produktów, jak to ma miejsce w przypadku urządzeń z chłodzeniem dynamicznym.

### 3. BUDOWA URZĄDZENIA

Stoły chłodnicze i mroźnicze FORGAST objęte niniejszą instrukcją posiadają wewnątrz wykonane z wysokogatunkowej stali nierdzewnej. Zaokrąglone narożniki komory podnoszą standard higieny urządzenia. Chłodzenie z wymuszonym obiegiem powietrza przez wentylator w przypadku stołów z agregatem bocznym. Chłodzenie statyczne w przypadku stołów z agregatem dolnym. Modele z agregatem bocznym wyposażone są w kółka ułatwiające przesuwanie urządzenia, natomiast modele z agregatem dolnym posiadają stópki pozwalające na wypoziomowanie urządzenia. Drzwi posiadają wyprofilowany uchwyt wzdłuż całej ich długości oraz łatwo zdejmowaną uszczelkę. Za pracę układu chłodniczego odpowiada agregat Embraco obsługiwany elektronicznym sterownikiem Dixell z wyświetlaczem temperatury.

Wszystkie stoły posiadają po komplecie prowadnic i jednej półce w rozmiarze GN 1/1 na każde drzwi. Prowadnice są demontowalne, co pozwala na regulację wysokości półki w komorze istnieje też możliwość rozbudowy o kolejne prowadnice i półki. Szerokość prowadnic pozwala na wsunięcie w nie pojemnika GN 1/1 zamiast standardowej półki. Pojemniki GN nie stanowią standardowego wyposażenia stołów i należy je dokupić oddzielnie.

### 4. PANEL STEROWANIA

**SET**

Wyświetlenie ustawionej temperatury, w trybie programowania wybór jednostki temperatury i potwierdzenie wprowadzonych zmian.



Rozpoczęcie ręcznego odszraniania.





Przewijanie listy parametrów w trybie programowania lub zwiększanie wartości.




Przewijanie listy parametrów w trybie programowania lub zmniejszanie wartości.



 +  Zablokowanie/odblokowanie klawiatury.

**SET** +  Wejście do trybu programowania.

**SET** +  Powrót do wyświetlania temperatury.

SYMBOL	TRYB	ZNACZENIE
	WŁ	Sprężarka aktywna
	Miganie	Aktywacja zapobiegania krótkim cykлом pracy (parametr AC)
	WŁ	Aktywne odszranianie
	Miganie	Aktywne ociekanie
°C	WŁ	Jednostki pomiaru
	Miganie	Tryb programowania
°F	WŁ	Jednostki pomiaru
	Miganie	Tryb programowania

## 5. DANE TECHNICZNE - STOŁY CHŁODNICZE ROBOCZE

MODEL	FG07002	FG07122	FG07003	FG07123
Zasilanie	230 V/50 Hz	230 V/50 Hz	230 V/50 Hz	230 V/50 Hz
Moc	230 W	208 W	280 W	208 W
Zużycie energii	883 kWh/rok	847 kWh/rok	1004 kWh/rok	1084 kWh/rok
Klasa klimatyczna	IV	IV	IV	IV
Max. temp. otoczenia	do +30°C	do +30°C	do +30°C	do +30°C
Zakres temp. pracy	+2 do +8°C	-2 do +8°C	+2 do +8°C	-2 do +8°C
Czynnik chłodniczy	R290	R290	R290	R290
Ilość czynnika chłodniczego	65 g	108 g	108 g	120 g
Układ chłodzenia	statyczny	dynamiczny	statyczny	dynamiczny
Agregat	dolny	boczny	dolny	boczny
Wymiary zewnętrzne	900x700x880(980) mm	1360x700x860(960) mm	1365x700x860(960) mm	1795x700x860(960) mm
Wymiary wewnętrzne	830x595x500 mm	795x580x589 mm	1295x595x500 mm	1230x580x589 mm
Waga	72 kg	103 kg	110 kg	139 kg
Pojemność całkowita	257 l	314 l	400 l	465 l
Pojemność użytkowa	166 l	206 l	249 l	309 l
Liczba drzwi	2	2	3	3
Liczba półek	2	2	3	3
Regulacja wysokości półek	tak	tak	tak	tak
Rozmiar półki	GN 1/1	GN 1/1	GN 1/1	GN 1/1
Obudowa	stal nierdzewna	stal nierdzewna	stal nierdzewna	stal nierdzewna
Wnętrze	stal nierdzewna	stal nierdzewna	stal nierdzewna	stal nierdzewna

## DANE TECHNICZNE - STOŁY CHŁODNICZE DO PIZZY

MODEL	FG07222	FG07202	FG07302	FG07303	FG07203
Zasilanie	230 V/50 Hz	230 V/50 Hz	230 V/50 Hz	230 V/50 Hz	230 V/50 Hz
Moc	230 W	230 W	230 W	280 W	280 W
Zużycie energii	883 kWh/rok	883 kWh/rok	883 kWh/rok	876 kWh/rok	1004 kWh/rok
Klasa klimatyczna	IV	IV	IV	IV	IV
Max. temp. otoczenia	do +30°C	do +30°C	do +30°C	do +30°C	do +30°C
Zakres temp. pracy	+2 do +8°C	+2 do +8°C	+2 do +8°C	+2 do +8°C	+2 do +8°C
Czynnik chłodniczy	R290	R290	R290	R290	R290
Ilość czynnika chłodniczego	65 g	65 g	65 g	100 g	100 g
Układ chłodzenia	statyczny	statyczny	statyczny	statyczny	statyczny
Agregat	dolny	dolny	dolny	dolny	dolny
Wymiary zewnętrzne	900x700x1100 mm	900x700x1100 mm	1045x700x1050 mm	1365x700x1050 mm	1365x700x1100 mm
Wymiary wewnętrzne	830x595x500 mm	830x595x500 mm	975x595x500 mm	1295x595x500 mm	1295x595x500 mm
Waga	92 kg	92 kg	125 kg	170 kg	155 kg
Pojemność całkowita	257 l	257 l	302 l	400 l	400 l
Pojemność użytkowa	166 l	166 l	166 l	249 l	249 l
Pojemność nadstawki	5x GN 1/6	5x GN 1/6	-	-	8x GN 1/6
Liczba drzwi	2	2	2	3	3
Liczba półek	2	2	2	3	3
Regulacja wysokości półek	tak	tak	tak	tak	tak
Rozmiar półki	GN 1/1	GN 1/1	GN 1/1	GN 1/1	GN 1/1
Obudowa	stal nierdzewna	stal nierdzewna	stal nierdzewna	stal nierdzewna	stal nierdzewna
Wnętrze	stal nierdzewna	stal nierdzewna	stal nierdzewna	stal nierdzewna	stal nierdzewna

## DANE TECHNICZNE - LADY (STOŁY) SAŁATKOWE

MODEL	FG07422	FG07402	FG07101	FG07104
Zasilanie	230 V/50 Hz	230 V/50 Hz	230 V/50 Hz	230 V/50 Hz
Moc	230 W	230 W	230 W	280 W
Zużycie energii	883 kWh/rok	883 kWh/rok	883 kWh/rok	1004 kWh/rok
Klasa klimatyczna	IV	IV	IV	IV
Max. temp. otoczenia	do +30°C	do +30°C	do +30°C	do +30°C
Zakres temp. pracy	+2 do +8°C	+2 do +8°C	+2 do +8°C	+2 do +8°C
Czynnik chłodniczy	R290	R290	R290	R290
Ilość czynnika chłodniczego	65 g	65 g	65 g	100 g
Układ chłodzenia	statyczny	statyczny	statyczny	statyczny
Agregat	dolny	dolny	dolny	dolny
Wymiary zewnętrzne	900x700x860 mm	900x700x1010 mm	900x700x860 mm	1365x700x860 mm
Wymiary wewnętrzne	830x595x500 mm	830x595x500 mm	830x595x500 mm	1295x595x500 mm
Waga	70 kg	80 kg	88 kg	127 kg
Pojemność całkowita	257 l	257 l	257 l	400 l
Pojemność użytkowa	166 l	166 l	166 l	249 l
Układ GN	2 GN 1/1 + 2GN 1/4	5x GN 1/6	2 GN 1/1 + 3GN 1/6	4x GN 1/4
Liczba drzwi	2	2	2	3
Liczba półek	2	2	2	3
Regulacja wysokości półek	tak	tak	tak	tak
Rozmiar półki	GN 1/1	GN 1/1	GN 1/1	GN 1/1
Obudowa	stal nierdzewna	stal nierdzewna	stal nierdzewna	stal nierdzewna
Wnętrze	stal nierdzewna	stal nierdzewna	stal nierdzewna	stal nierdzewna



## DANE TECHNICZNE - STOŁY MROŹNICZE

MODEL	FG08202	FG08203
Zasilanie	230 V/50 Hz	230 V/50 Hz
Moc	510 W	510 W
Zużycie energii	2986 kWh/rok	3468 kWh/rok
Klasa klimatyczna	IV	IV
Max. temp. otoczenia	do +30°C	do +30°C
Zakres temp. pracy	-10 do -20°C	-10 do -20°C
Czynnik chłodniczy	R290	R290
Ilość czynnika chł.	80 g	76 G
Układ chłodzenia	dynamiczny	dynamiczny
Agregat	boczny	boczny
Wymiary zewnętrzne	1360x700x860(960) mm	1795x700x860(960) mm
Wymiary wewnętrzne	795x580x589 mm	1230x580x589 mm
Waga	108 kg	141 kg
Pojemność całkowita	314 l	465 l
Pojemność użytkowa	206 l	309 l
Liczba drzwi	2	3
Liczba półek	2	3
Regulacja wysokości półek	tak	tak
Rozmiar półki	GN 1/1	GN 1/1
Obudowa	stal nierdzewna	stal nierdzewna
Wnętrze	stal nierdzewna	stal nierdzewna

## 6. TRANSPORT I PRZECHOWYWANIE

Podczas transportu, z urządzeniem należy obchodzić się ostrożnie i unikać wstrząsów. Zapakowanego urządzenia nie należy przechowywać na wolnym powietrzu. Należy je umieścić w wentylowanym pomieszczeniu w atmosferze nie powodującej korozji. Nie należy obracać urządzenia niezgodnie z oznaczeniami na opakowaniu.

## 7. INSTALACJA

- Miejsce instalacji powinno być równe i stabilne.
- Nie należy przechowywać łatwopalnych przedmiotów w pobliżu urządzenia.
- Sprawdzić, czy nie ma widocznych uszkodzeń transportowych.
- Temperatura otoczenia powinna wynosić poniżej +30°C.
- Względna wilgotność otoczenia powinna być mniejsza niż 55%.
- Sprawdzić, czy w urządzeniu znajdują się wszystkie akcesoria.
- Zdjąć folię ochronną i pozostałe zabezpieczenia.
- Umieść urządzenie na stabilnym miejscu. W modelach z kółkami ustawić hamulce na kółkach, aby utrzymać urządzenie na swoim miejscu. W modelach ze stópkami wypoziomować urządzenie regulując wysokość stópek.
- Zachować dystans co najmniej 20 cm pomiędzy stołem, a ścianami, a jeśli w pobliżu znajduje się źródło ciepła, zwiększyć tę odległość.
- Zamontować zestawy przewodnic na požądanej wysokości i wsunąć półki.
- Po transporcie urządzenia należy odczekać co najmniej 12 godzin przed podłączeniem do sieci, w celu ustabilizowania czynnika chłodniczego.



### UWAGA!

- Nie stosować innego zasilania niż to wskazane na tabliczce znamionowej.
- Nie należy używać wyłącznika różnicowoprądowego, który nie spełnia norm bezpieczeństwa.
- Montaż i konserwacja dotycząca instalacji elektrycznej musi być wykonywana przez autoryzowany serwis Forcast lub osoby posiadające niezbędne uprawnienia.
- Wyłącznik różnicowoprądowy, bezpiecznik i gniazdko zasilania muszą być zainstalowane w pobliżu urządzenia.



### UWAGA!

Wtyczka i gniazdko muszą być sprawne i gwarantować prawidłowe połączenie.

## 8. OBSŁUGA



### UWAGA!

- Nie używać urządzenia w celach niezgodnych z przeznaczeniem. Urządzenie powinno być obsługiwane przez osoby, które zapoznały się z niniejszą instrukcją.
- Przed montażem i demontażem, a także w trakcie czyszczenia należy odłączyć urządzenie od gniazda zasilającego.
- Przed pierwszym użyciem dokładnie umyć i osuszyć urządzenie.
- Po transporcie urządzenia należy odczekać co najmniej 2 godziny przed podłączeniem sieci.
- Włożyć wtyczkę do uziemionego gniazda sieciowego.
- Włączyć urządzenie włącznikiem znajdującym się obok panelu sterowania.

### WYŚWIETLANIE ZADANEJ TEMPERATURY PRACY:

- Nacisnąć krótko przycisk **SET**, na ekranie pojawi się wartość zadanej temperatury w komorze.
- Nacisnąć ponownie krótko przycisk **SET** lub odczekać 5 sek aby wrócić do wyświetlania aktualnej temperatury w komorze.

### USTAWIANIE TEMPERATURY W KOMORZE:

- Przytrzymać wciśnięty przycisk **SET** przez 2 sek aby zmienić wartość zadanej temperatury w komorze.
- Na ekranie pojawi się wartość aktualnie zadanej temperatury w komorze, zacznie migać dioda jednostki temperatury „°C” lub „°F”.
- Zmienić wartość zadanej temperatury w komorze za pomocą przycisku ▲ lub ▼.
- Zatwierdzić wprowadzone zmiany wyciskając przycisk **SET**.

### RĘCZNE ODSZRANIANIE:

- Urządzenie co 6 godzin przechodzi w tryb automatycznego rozmrażania.
- Aby ręcznie rozmrozić urządzenie należy nacisnąć przycisk ❄️ przez 5 sek – rozpocznie się odszranianie.

### ZMIANA JEDNOSTKI TEMPERATURY:

- Przejść do trybu programowania wciskając jednocześnie przyciski **SET** i ▼ przez 3 sek. Zacznie migać dioda jednostki temperatury „°C” lub „°F”.
- Nacisnąć przycisk SET aby wyświetlić wartość aktualnej jednostki temperatury.
- Zmienić jednostkę temperatury za pomocą przycisku ▲ lub ▼.
- Nacisnąć przycisk SET aby zatwierdzić wybraną jednostkę temperatury.
- Aby zakończyć należy nacisnąć jednocześnie przyciski **SET** i ▲ lub odczekać 15 sek bez wciskania przycisków.

### PRZECHOWYWANIE ŻYWNOŚCI:

- Wkładać do stołu chłodniczego żywność po ostygnięciu, a do mroźniczego żywność wcześniej głęboko zamrożoną.
- Nie umieszczać w stole chłodniczym płynów w otwartym pojemniku.
- W miarę możliwości przechowywać żywność w opakowaniu.
- Zapewnić odpowiedni obieg zimnego powietrza w komorze, nie przeładowywać komory.
- Unikać zbyt długiego czasu otwierania drzwi.
- Żywność w pojemnikach pod nadstawką po zakończonym dniu pracy należy włożyć do komory stołu.
- Po zakończonym dniu pracy otwór pod nadstawką należy wypełnić pustymi pojemnikami GN.

## 9. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

- Myć urządzenie tak często jak to możliwe.
- Umyć urządzenie delikatnym środkiem, który nie powoduje korozji i wilgotnym ręcznikiem.  
Zabrania się bezpośredniego polewania urządzenia wodą. Należy zapobiegać przenikaniu wody do urządzeń elektrycznych, taka sytuacja grozi porażeniem elektrycznym.
- Wytrzeć nadstawkę suchym ręcznikiem.
- Nie dopuścić do sytuacji, w której woda stosowana do mycia spływa przez otwór odprowadzający na tackę parownika.



### UWAGA!

Tylna część nadstawki posiada ostre krawędzie. Należy zachować szczególną ostrożność podczas mycia tej części.

- Okresowo należy weryfikować stan przewodu elektrycznego oraz wtyczki. W przypadku stwierdzenia uszkodzenia lub nieprawidłowości połączeń elektrycznych należy skontaktować się z autoryzowanym serwisem Forgast. Raz w roku należy przekazać urządzenie serwisowi Forgast w celu sprawdzenia stopnia jego zużycia, poprawności działania i wykrycia ewentualnych usterek.
- W celu zapewnienia sprawnej pracy ważne jest, aby powierzchnia skraplacza była wolna od pyłu, zabrudzeń i podobnych zanieczyszczeń.
- Zaleca się mycie skraplacza i parownika co najmniej raz w miesiącu lub częściej, jeżeli pomieszczenie jest nadmiernie zapyłone.
- Brak regularnego czyszczenia skraplacza może powodować obniżenie wydajności urządzenia, a z czasem doprowadzić do jego uszkodzenia.
- Skraplacz i parownik czyścić zwykłym środkiem do czyszczenia, dostępnym u dilerów wyposażenia kuchni.
- Szczotkować żeberka skraplacza od góry do dołu, a nie z boku na bok.
- Po zakończeniu czyszczenia wyprostowywać ewentualnie pogięte żeberka za pomocą grzebienia do żeberek.
- Czyszczenie skraplacza i parownika należy dokonać po uprzednim odłączeniu urządzenia od sieci elektrycznej.

## 10. DOSTĘPNE AKCESORIA

Stoły chłodnicze i mroźnicze FORGAST objęte tą instrukcją posiadają demontowalne prowadnice, które umożliwiają regulację wysokości półek. Istnieje również możliwość dokupienia w miarę potrzeb dodatkowych półek i prowadnic. Zamiast półek można także zamontować pojemniki GN 1/1. Ponadto do stołów do pizzy FG07302 i FG07303 można dokupić nadstawkę chłodniczą, którą w łatwy sposób instaluje się na bocznych rantach blatu. Pojemniki GN wszystkich rozmiarów można nabyć na stronie [www.mmgastron.pl](http://www.mmgastron.pl), w naszych salonach sprzedaży lub telefonicznie (32) 750 81 30.



### UWAGA!

Rozbudowując stół o dodatkowe półki lub pojemniki GN 1/1 należy pamiętać także o zakupie kompletu dedykowanych do nich prowadnic.



Poniżej podano modele handlowe dostępnych prowadnic i półek do stołów chłodniczych i mroźniczych oraz nadstawek chłodniczych pasujących do stołów do pizzy.

KOD CZĘŚCI	
1. Model prowadnicy	CFG-PRW/14002/3
2. Model półki	CFG07002/3

MODEL STOŁU	MODEL NADSTAWKI
FG07302	FG07225
FG07303	FG07226

## 11. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

W przypadku gdy urządzenie nie działa prawidłowo, przed wykonaniem telefonu do serwisu należy sprawdzić prawdopodobne przyczyny wadliwego działania. Poniższa tabela przedstawia typowe przyczyny wadliwego działania urządzenia oraz sposoby rozwiązywania problemów.

PROBLEM	PRAWDOPODOBNA PRZYCZYNA	ROZWIĄZANIE
Urządzenie nie działa 	Urządzenie nie jest włączone	Sprawdzić czy urządzenie jest prawidłowo podłączone do sieci elektrycznej i włączone
	Wtyczka jest uszkodzona	Wezwać serwisanta lub wykwalifikowanego technika
	Bezpiecznik jest przepalony	Wymienić bezpiecznik
	Brak zasilania	Sprawdzić czy w gnieździe jest zasilanie
	Błąd wewn. okablowania	Wezwać serwisanta lub wykwalifikowanego technika
 Urządzenie się włącza, ale temperatura w komorze jest nieprawidłowa	Zbyt duża ilość wody w parowniku	Rozmrozić urządzenie
	Nadmiernie zanieczyszczony skrapalacz	Wezwać serwisanta lub wykwalifikowanego technika
	Drzwi się nie domykają	Sprawdzić stan drzwi i uszczelki pod kątem uszkodzeń
	Urządzenie znajduje się zbyt blisko źródła ciepła lub przepływ powietrza do skraplacza jest zakłócony	Przenieść urządzenie w odpowiednie miejsce
	Zbyt wysoka temperatura otoczenia	Zwiększyć poziom wentylacji lub przenieść urządzenie do chłodniejszego pomieszczenia
	Nieprawidłowe przechowywanie produktów	Wyjąć gorące produkty do ostygnięcia. Zapewnić obieg powietrza w komorze
	Urządzenie jest przeciążone	Ograniczyć ilość przechowywanych w komorze produktów
Z urządzenia cieknie woda	Urządzenie nie jest wypoziomowane	Wyregulować stopkę urządzenia
	Odpływ skroplin jest zapchany	Wyczyścić odpływ skroplin
	Przepływ skroplin do odpływu jest utrudniony	Oczyścić drogę przepływu skroplin do odpływu
	Zbiornik na skropliny jest uszkodzony	Wezwać serwisanta lub wykwalifikowanego technika
	Tacka ociekowa jest przepełniona	Opróżnić tackę ociekową
Urządzenie pracuje zbyt głośno	Poluzowane nakrętki śruby	Sprawdzić i dokręcić wszystkie nakrętki i śruby
	Urządzenie zainstalowano w nierównym i niestabilnym miejscu	Ustawić urządzenie w miejscu stabilnym i równym

## 12. GOSPODARKA ODPADAMI I UTYLIZACJA

Pod koniec cyklu życia produktu nie należy wyrzucać sprzętu w miejscu, które stwarzałyby zagrożenie dla środowiska.

Dopuszcza się tymczasowe składowanie odpadów niebezpiecznych w celu ich późniejszego usunięcia. Należy przestrzegać przepisów dotyczących ochrony środowiska obowiązujących w kraju użytkowania urządzenia.

Konieczne jest przekazanie urządzenia do wyspecjalizowanych firm w celu zbiórki, demontażu i utylizacji.

Należy zdemontować urządzenie, rozdzielając komponenty i umieszczając je w grupach zgodnie z ich charakterem chemicznym, pamiętając, że część z nich można poddać recyklingowi i ponownie wykorzystać podobnie jak odpady komunalne. Przed utylizacją należy sprawić, by urządzenie nie nadawało się do dalszego użytku, odłączając od niego przewód zasilający.

Materiał powstały w wyniku utylizacji, jeśli nie zostanie ponownie wykorzystany, należy przekazać do punktu zbiórki lub na składowisko odpadów zgodnie z obowiązującymi przepisami.

Jakikolwiek symbol WEEE na produkcie oznacza, że nie można go traktować jako odpadu pochodzącego z gospodarstwa domowego. Należy go zutylizować we właściwy sposób, aby zapobiec jakimkolwiek negatywnym skutkom dla środowiska i ludzi.

Aby uzyskać więcej informacji na temat recyklingu tego produktu, należy skontaktować się z producentem, serwisem lub lokalną jednostką zajmującą się utylizacją odpadów.


Operacje demontażu urządzenia muszą być wykonywane przez wykwalifikowany personel.

Jeśli planowany jest późniejszy montaż urządzenia, wszystkie czynności należy wykonywać z najwyższą starannością, aby nie uszkodzić jego elementów.

Producent nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek usterki lub niedogodności spowodowane przez nieupoważniony personel obsługujący urządzenie.



### UTYLIZACJA

Opakowanie oraz materiał jego wykonania jest w 100% zdalny do recyklingu i jest oznaczony symbolem .

Podczas utylizacji należy zachować zgodność z obowiązującymi przepisami lokalnymi. Części opakowania (worki plastikowe, kawałki styropianu itd.) należy przechowywać z dala od dzieci, gdyż stanowią one potencjalne zagrożenie.

Urządzenie zostało wykonane z materiałów nadających się na surowce wtórne. Niniejsze urządzenie jest oznaczone jako zgodne z Dyrektywą Europejską o zużytych sprzęcie elektrycznym i elektronicznym. Zapewniając prawidłową utylizację tego urządzenia, można pomóc w zapobieganiu potencjalnym negatywnym konsekwencjom dla środowiska i zdrowia ludzi.



Symbol na urządzeniu lub w dokumentacji do niego dołączonej oznacza, że urządzenia nie wolno traktować jak zwykłego odpadu domowego. Należy przekazać je do specjalistycznego punktu zajmującego się utylizacją i recyklingiem urządzeń elektrycznych i elektronicznych. Podczas utylizacji urządzenia należy doprowadzić do tego, że nie będzie ono użyteczne (nie będzie możliwe jego uruchomienie), odcinając kabel zasilania oraz usuwając drzwi półki, i inne elementy które mogą stwarzać zagrożenie. Nie należy dopuścić do sytuacji w której można się wspinać po urządzeniu lub w nim zatrzasnąć. Urządzenie należy zutylizować zgodnie z lokalnymi przepisami dotyczącymi utylizacji odpadów, zabierając je do specjalnego punktu zbiórki; nie pozostawiać urządzenia bez nadzoru, ponieważ może ono stanowić zagrożenie dla dzieci.

### DEKLARACJA ZGODNOŚCI

Urządzenie zostało wyprodukowane zgodnie z wymogami bezpieczeństwa określonymi w dyrektywach europejskich i odpowiadającym im normom. Po uzyskaniu tej zgodności producent oświadcza, że jego produkty są zgodne z obowiązującym prawem europejskim i dlatego są opatrzone odpowiednim znakiem CE, umożliwiającym ich sprzedaż w krajach europejskich. Deklaracja zgodności na żądanie użytkownika, dostępna jest w formie elektronicznej lub drukowanej w siedzibie producenta lub stronie internetowej [www.mmgastron.pl](http://www.mmgastron.pl)

## OGÓLNE WARUNKI GWARANCJI - FORGAST

1. Ogólne warunki gwarancji, zwane dalej „OWG”, określają zasady świadczenia serwisu gwarancyjnego przez M&M Gastro z siedzibą w Katowicach (40-780) przy ul. Owsianej 58a, NIP: 9542387023, zwanych dalej „Gwarantem”, na rzecz osób fizycznych, osób prawnych, jednostek organizacyjnych niebędących osobami prawnymi, którym ustawa przyznaje zdolność prawną, które nabyły od Gwaranta Produkty. Gwarancją dotyczy jedynie produktów marki FORGAST stanowiącej własność Gwaranta, zwanych dalej „Produktami”.
2. Gwarant udziela kupującemu gwarancji na okres 12 miesięcy od dnia sprzedaży Produktu. Gwarancją objęte są jedynie Produkty nabyte na podstawie umowy sprzedaży zawartej z Gwarantem. W ramach udzielonej gwarancji Gwarant zobowiązuje się do nieodpłatnego usunięcia zgłoszonych wad fizycznych urządzeń na zasadach określonych w OWG. Kupujący traci uprawnienia z tytułu gwarancji w sytuacji braku niezwłocznego zgłoszenia wykrycia wady Produktu, nie później niż w ciągu 7 dni od dnia wykrycia wady.
3. Kupujący zobowiązany jest do sprawdzenia otrzymanego Produktu w momencie jego wydania w obecności sprzedawcy lub w momencie jego dostawy w obecności dostawcy (kuriera). W sytuacji stwierdzenia uszkodzenia Produktu, kupujący zobowiązany jest do sporządzenia protokołu szkody oraz do jego przesłania do Gwaranta w ciągu 24 godzin od momentu otrzymania Produktu na adres email [serwis@mmgastro.pl](mailto:serwis@mmgastro.pl) wraz z podaniem następujących danych: nazwa kupującego, adres, NIP (jeżeli dotyczy), osoba zgłaszająca, telefon kontaktowy. W sytuacji naruszenia powyższego obowiązku kupujący traci uprawnienia wynikające z udzielonej gwarancji. Skutki określone w ust. 2 w zdaniu trzecim nie mają zastosowania do umów zawieranych z kupującymi - konsumentami.
4. W sytuacji niesporządzenia protokołu szkody, w sposób określony w ust. 2 OWG, kupujący traci uprawnienia z tytułu gwarancji w zakresie wady określonej w ust. 2 OWU. Przedmiotowe postanowienie nie ma zastosowania do umów zawieranych z kupującymi - konsumentami.
5. Gwarant ponosi odpowiedzialność z tytułu gwarancji jedynie za wady Produktów, tkwiące w Produktach w momencie ich sprzedaży.
6. Gwarancja nie obejmuje wad Produktów, które powstały wskutek działania czynników mechanicznych, termicznych, chemicznych, elektrycznych, w szczególności Gwarant nie ponosi odpowiedzialności za wady powstałe w skutek niezgodnego z przeznaczeniem użytkowania Produktu, nieprzestrzegania instrukcji obsługi, uszkodzeń powstałych w trakcie transportu, uszkodzeń instalacyjnych.
7. Kupujący traci uprawnienia z tytułu gwarancji udzielonej przez Gwaranta na poszczególne Produkty, w razie: całkowitego wyeksploatowania Produktu (normalne zużycie) powodującego brak możliwości jego naprawy, naprawy, przeróbki lub jakiegokolwiek ingerencji w Produkt przez osoby nieupoważnione przez Gwaranta, demontażu Produktu przez kupującego i jego ponownego montażu bez wiedzy Gwaranta, zaprzestania produkcji części zamiennych do Produktu, która jest niezbędna dla jego prawidłowego funkcjonowania, używania Produktu w sposób niezgodny z instrukcją obsługi lub jego przeznaczeniem.
8. Gwarancją nie są objęte niektóre podzespoły eksploatacyjne, takie jak: uszczelki, zabezpieczenia termiczne, noże, wężyki, żarówki, palniki, elementy gumowe, zakamienione elementy grzejne, itp.
9. Prawidłowe zgłoszenie wady Produktu powinno zawierać: nazwę kupującego, adres, NIP (jeżeli dotyczy), lokalizację urządzenia, telefon kontaktowy, dane zgłaszającego (imię i nazwisko), adres email, numer dokumentu zakupu lub jego skan, datę wystąpienia usterki i ewentualne zdjęcia. Przedmiotowego zgłoszenia można dokonać za pomocą formularza kontaktowego znajdującego się na stronie internetowej Gwaranta, tj. [www.mmgastro.pl](http://www.mmgastro.pl) lub za pomocą wiadomości email wysłanej na adres [serwis@mmgastro.pl](mailto:serwis@mmgastro.pl).
10. Po otrzymaniu zgłoszenia gwarancyjnego Gwarant zobowiązuje się do skontaktowania z kupującym w terminie 7 dni roboczych od dnia otrzymania prawidłowego zgłoszenia określonego w ust. 8 OWG.
11. W razie stwierdzenia zasadności zgłoszenia gwarancyjnego Gwarant zobowiązuje się do dokonania naprawy Produktu w terminie 14 dni od dnia kontaktu serwisu Gwaranta z kupującym, określonego w ust. 9 OWG. Termin określony w zdaniu powyższym może ulec wydłużeniu z przyczyn niezależnych od Gwaranta, kupującemu nie przysługują żadne roszczenie wobec Gwaranta z powodu wydłużenia terminu naprawy.

12. W przypadku wystąpienia wady uniemożliwiającej naprawę Produktu lub wady, której koszt naprawy przewyższa wartość Produktu, Gwarant zobowiązuje się do wymiany Produktu na nowy, o tych samych parametrach, w terminie 30 dni od zakończenia postępowania naprawczego.
13. Wymiana przez Gwaranta Produktu na nowy nie wydłuża okresu gwarancji, określonego w ust. 1 OWG. Powyższe postanowienie nie ma zastosowania do umów zawieranych z konsumentami.
14. Kupujący zobowiązany jest do dostarczenia Produktu do siedziby Gwaranta na własny koszt wraz z oryginalną dokumentacją oraz dokumentem zakupu. Powyższe postanowienie dotyczy Produktów o wadze do 30 kilogramów. Przy wadze powyżej 30 kilogramów, będzie podejmowana indywidualna decyzja.
15. Kupujący zobowiązuje się do zabezpieczenia Produktu na czas jego transportu do siedziby Gwaranta. Gwarant nie jest zobowiązany do usunięcia wad Produktu powstałych w trakcie jego transportu. W sytuacji określonej w zdaniu poprzedni Gwarant może wyłączyć uprawnienia wynikające z gwarancji dla danego Produktu.
16. Gwarancja obejmuje jedynie usunięcie wady Produktu i nie należy jej wiązać z przeglądami okresowymi, konserwacjami, regulacjami, czyszczeniem itp.
17. Kupujący jest zobowiązany do dostarczenia do Gwaranta Produktu czystego. W sytuacji niedochowania powyższego obowiązku, Gwarant ma prawo obciążyć kupującego kosztami związanymi z czyszczeniem urządzenia według aktualnej stawki roboczogodziny Gwaranta.
18. W przypadku naprawy wykonywanej w siedzibie klienta, klient musi zapewnić swobodny dostęp do urządzenia – umożliwiający sprawne wykonanie pracy serwisantowi.
19. Wszelkie Produkty i części, które wymieni Gwarant pozostają jego własnością.
20. W razie ponownego pojawienia się wady Produktu, która była uprzednio trzykrotnie usuwana przez Gwaranta, Gwarant przy czwartym wystąpieniu tej samej wady, tego samego Produktu może wymienić Produkt na nowy.
21. W przypadku naruszenia przez kupującego obowiązków wynikających z OWG, w szczególności dotyczących procedury zgłaszania wad i obowiązku współpracy z Gwarantem, uprawnienia wynikające z gwarancji wygasają.
22. Gwarant nie ponosi odpowiedzialności za straty oraz utratę możliwości osiągnięcia korzyści przez kupującego powstałą w wyniku wystąpienia wady w sprzedanym Produkcie.
23. W przypadku dalszej odsprzedaży produktu, to sprzedawca odpowiada z tytułu gwarancji i rękojmi.
24. Sędem właściwym miejscowo do rozpoznawania sporów związanych z niniejszą umową jest Sąd właściwy dla siedziby Gwaranta. Powyższe postanowienie nie ma zastosowania do umów zawieranych z konsumentami.
25. Gwarancja nie wyłącza, nie ogranicza ani nie zawiesza uprawnień kupującego będącego konsumentem wynikających z przepisów o rękojmi za wady rzeczy sprzedanej.
26. Gwarancja obowiązuje jedynie na terytorium Polski.







## **Forgast**

Owsiana 58a Katowice, 40-780 Poland

Tel.: 327 508 130

Serwis: 327 508 130

[info@forgast.com](mailto:info@forgast.com)

[www.forgast.com](http://www.forgast.com)