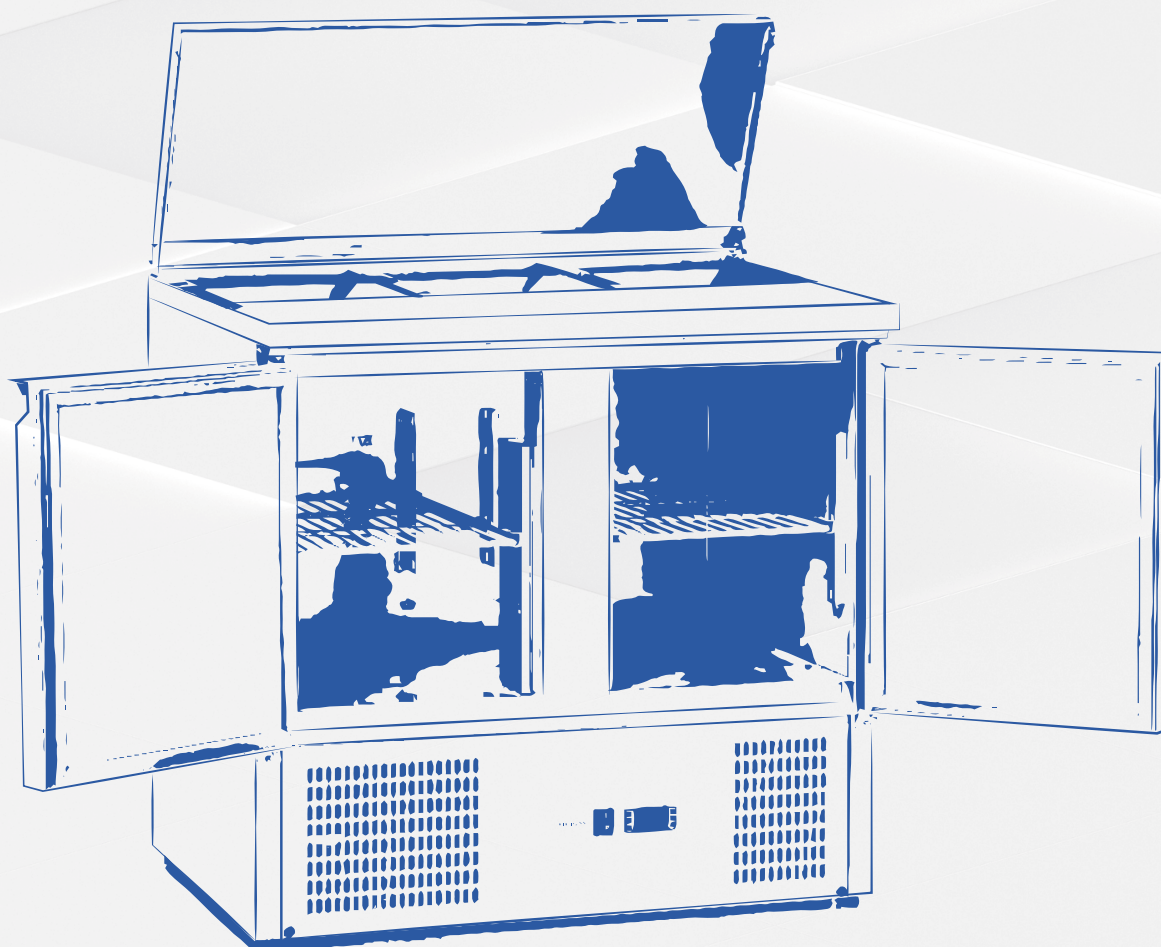


MANUEL D'INSTRUCTIONS



Tables de réfrigération / congélation

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

- TRADUCTION DU MANUEL ORIGINAL -

1. SÉCURITÉ	3
2. DESTINATION D'USAGE	4
3. STRUCTURE DE L'APPAREIL	5
4. PANNEAU DE COMMANDE	5
5. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES	6
6. TRANSPORT ET CONDITIONNEMENT	10
7. INSTALLATION	10
8. MISE EN SERVICE	11
9. NETTOYAGE ET ENTRETIEN	12
10. ACCESSOIRES DISPONIBLES	12
11. DÉPANNAGE ET RÉOLUTION DES PROBLÈMES	13
12. GESTION DES DÉCHETS ET ÉLIMINATION	14

NOTE IMPORTANTE :

Ce manuel a été traduit à partir du manuel original en anglais à l'aide de l'intelligence artificielle et de la traduction automatique.

Nous vous remercions pour l'achat de la table de réfrigération/congélation FORGAST.

Pour garantir la sécurité et le bon fonctionnement de l'appareil, il est indispensable de lire attentivement ce manuel d'instructions avant sa première mise en service. Nos produits sont régulièrement modifiés et améliorés afin d'assurer leur fiabilité ainsi que la sécurité de leur utilisation. Ce manuel doit être conservé dans un endroit sûr et facilement accessible au personnel. En tant que fabricant, nous nous réservons le droit d'apporter toute modification aux caractéristiques techniques et solutions adoptées dans le but d'améliorer en continu la qualité de nos produits. Les informations et paramètres contenus dans ce manuel peuvent différer des caractéristiques réelles, mais n'affectent pas substantiellement l'utilisation de l'appareil.

1. SÉCURITÉ

1. Après la réception de l'appareil, il est indispensable de vérifier sans réserve son état en ce qui concerne la complétude ainsi que d'éventuels dommages liés au transport. En cas de détection d'anomalies ou de dommages, il convient de se conformer aux dispositions des Conditions Générales de Garantie incluses dans ce manuel d'instructions. Il est formellement interdit d'utiliser un appareil endommagé lors du transport. Cela pourrait causer des blessures corporelles, des dommages à l'appareil ou des pertes matérielles, dont le fabricant décline toute responsabilité.
2. Le non-respect des prescriptions relatives à l'exploitation et à la sécurité décrites peut entraîner de graves blessures corporelles ou d'autres dommages matériels.
3. L'appareil doit être exploité dans les conditions spécifiées par le manuel et conformément à l'usage pour lequel il a été conçu et fabriqué.
4. Pendant l'utilisation de l'appareil, il est impératif de le protéger contre tout contact avec l'eau (voir chapitre nettoyage). Cela concerne également l'ensemble des connexions électriques externes. En cas de contact anormal avec l'eau, l'appareil doit être mis hors tension, débranché de la source d'alimentation et soumis à une vérification par un service agréé Forgast. Le non-respect de cette procédure peut entraîner un risque d'électrocution et un danger pour la vie.
5. Il est strictement interdit d'ouvrir l'enceinte de l'appareil par soi-même. Tous les orifices de ventilation doivent impérativement rester dégagés afin de garantir un refroidissement optimal de l'appareil. Aucun objet ne doit être introduit dans les orifices de l'appareil, à l'exception des éléments faisant partie de l'équipement standard ou optionnel.
6. La fiche d'alimentation doit être manipulée uniquement avec une main sèche. Lors du débranchement, saisir la fiche par la prise elle-même, jamais par le câble d'alimentation. Il est impératif de contrôler régulièrement l'état de la fiche et du câble d'alimentation. En cas de détection d'un dommage ou d'un fonctionnement anormal, l'appareil doit être immédiatement mis hors tension et le service après-vente agréé Forgast doit être contacté.
7. En cas de renversement ou de chute de l'appareil, il est impératif, avant toute reprise d'exploitation, de faire vérifier ou réparer celui-ci par un service agréé Forgast. Il est formellement interdit de procéder soi-même à toute réparation, car cela pourrait engager la sécurité vitale. Il est strictement interdit d'apporter des modifications constructives ou toute altération à l'appareil.
8. En cas de constatation de détérioration du câble d'alimentation ou de la fiche, il est impératif de procéder à leur remplacement. Le câble d'alimentation doit être protégé contre tout contact avec des éléments chauds ou tranchants de l'équipement, contre le feu ou tout autre objet susceptible de l'endommager. Le câble doit être sécurisé afin d'éviter tout tirage accidentel ou risque de chute.



ATTENTION !

Le branchement, l'adaptation de l'installation électrique existante ou toute réparation doivent être réalisés par une personne familiarisée avec le manuel de l'appareil, dûment formée et habilitée.

9. Il convient de contrôler régulièrement le bon fonctionnement de l'appareil et, en cas de détection d'une anomalie, de consulter en priorité les informations contenues dans la présente notice. Si l'appareil ne peut pas être mis en marche ou ne présente pas les paramètres de fonctionnement conformes, il est impératif de contacter le service après-vente agréé Forgast.

10. Les personnes mineures, à mobilité réduite ou présentant des déficiences intellectuelles, ainsi que celles dépourvues des connaissances nécessaires à la bonne utilisation de l'appareil, ne doivent utiliser celui-ci qu'en présence et sous la supervision d'un responsable de la sécurité.

11. Lors du nettoyage, de l'entretien ou d'une interruption prolongée de fonctionnement, l'appareil devra être mis hors tension conformément aux indications contenues dans le manuel, et la fiche devra être retirée de la prise secteur



ATTENTION !

Si la fiche demeure branchée dans la prise d'alimentation, l'appareil reste sous tension en permanence.

Il est impératif d'assurer un accès aisé à la fiche et à la prise secteur. Cela permet une déconnexion aisée de l'appareil ainsi qu'une coupure rapide de l'alimentation en cas de panne majeure.



ATTENTION !

Le non-respect des consignes mentionnées ci-dessus peut entraîner des blessures graves, un risque vital, des dommages à l'appareil ou des pertes matérielles importantes, dont le fabricant décline toute responsabilité. Le non-respect des consignes énoncées ci-dessus peut entraîner la perte de la garantie.

2. DESTINATION D'USAGE

Les tables de réfrigération FORGAST sont des équipements professionnels destinés au refroidissement et au stockage à basse température des aliments et boissons.

Les tables de congélation FORGAST sont conçues pour la conservation prolongée des produits préalablement congelés en profondeur.

Les tables de réfrigération et de congélation FORGAST utilisées en restauration intègrent les dernières avancées technologiques garantissant le maintien de la température requise ainsi qu'une consommation énergétique réduite. Les glissières sont démontables, ce qui permet de régler la hauteur des étagères.

Toutes les tables disposent d'une structure et d'une chambre en acier inoxydable de haute qualité, garantissant une hygiène optimale de l'équipement. Ces appareils sont, en fonction de leur usage, répartis en quatre catégories :

- **Tables frigorifiques de travail** – largement utilisées dans les locaux de cuisine ainsi que dans les zones d'expédition. Elles possèdent un plan de travail en acier inoxydable situé à une hauteur assurant un confort optimal lors de l'utilisation. Sous le plan de travail se trouvent des armoires dans lesquelles l'air froid généré par l'agrégat est distribué. Parmi les tables de travail réfrigérées, on distingue les modèles équipés d'un groupe frigorifique situé sous la porte de l'armoire (groupe inférieur) et ceux avec un groupe placé latéralement, sous le plan de travail, à côté de la porte (groupe latéral). La gamme comprend des tables à deux ou trois portes ainsi que des modèles munis de tiroirs.

- **Tables réfrigérées pour pizza** – utilisées principalement dans les pizzerias. Ce sont des appareils à deux ou trois portes avec un groupe frigorifique inférieur (un modèle avec tiroirs et groupe latéral est également disponible). Une caractéristique distinctive de ces tables est la présence d'un plan de travail en granit, facilitant la préparation de la pâte à pizza. Les tables de ce type sont souvent équipées d'un élément surélevé en verre ou en acier inoxydable, sous lequel peuvent être insérés, dans une découpe du plan, des bacs GN contenant les ingrédients destinés à la garniture des pizzas. Ces bacs sont réfrigérés par un flux d'air froid provenant de la chambre frigorifique intégrée dans la table.

- **Comptoirs à salade** – conçus pour le stockage des ingrédients utilisés à la préparation des salades, ce qui explique leur emploi fréquent dans les bars à salades ; ils constituent également un équipement essentiel dans tout établissement de restauration où les salades accompagnent le plat principal.

Comme les tables à pizza, elles possèdent un agrégat inférieur et peuvent, selon le modèle, être équipées de deux ou trois portes. La surface de la table à salade est toujours divisée en trois zones : un plan de travail, généralement en polyéthylène, parfois en acier inoxydable ; un espace de stockage des préparations en bacs GN situé sous une surélévation en verre ou en inox ; ainsi qu'une chambre fermée par un meuble intégré. Les bacs GN placés sous la surélévation sont refroidis par l'air froid provenant de la chambre de la table.

- **Tables de surgélation** – ce sont des équivalents structurels des tables frigorifiques de travail avec agrégat latéral, à la différence près que la température dans la chambre permet de maintenir les produits à l'état congelé. Au-dessus des meubles se trouve un plan de travail supérieur en acier inoxydable.

Les tables de réfrigération et de congélation équipées d'un compresseur latéral utilisent un système de refroidissement dynamique. La circulation de l'air froid est assurée par un ventilateur qui répartit uniformément l'air froid dans la chambre, garantissant ainsi une température constante sur chaque étagère. Le fonctionnement du ventilateur permet également un refroidissement rapide de la chambre lors de fréquentes ouvertures de la porte. Les appareils à refroidissement dynamique sont principalement destinés aux applications nécessitant la conservation de produits sensibles aux fluctuations de température, ainsi qu'aux environnements où les chambres froides sont souvent ouvertes. L'inconvénient du refroidissement dynamique réside en une consommation énergétique plus élevée ainsi qu'en un dessèchement ; c'est pourquoi il est recommandé de conserver les produits devant préserver leur humidité dans des emballages externes. Les tables réfrigérantes équipées d'un compresseur inférieur disposent en revanche d'un système de refroidissement statique. Le principe du refroidissement statique repose sur les lois fondamentales de la physique : l'air chaud, plus léger, s'élève vers le haut, tandis que l'air plus froid s'accumule dans les parties inférieures de la chambre de la table. Cela engendre une répartition inégale des températures à l'intérieur de la chambre de l'appareil. Les zones équipées d'étagères placées plus haut seront toujours plus chaudes que celles situées en bas, avec des différences de température pouvant atteindre plusieurs degrés Celsius. C'est pourquoi il convient de planifier avec soin la répartition des produits sur les différentes étagères, en réservant les étagères inférieures aux produits devant être conservés à des températures plus basses. Les appareils à refroidissement statique sont destinés à être utilisés principalement dans des conditions où ils restent fermés la majeure partie du temps.

Le principal avantage du refroidissement statique réside dans une consommation d'énergie réduite ainsi que dans l'absence de risque de dessèchement des produits, contrairement aux appareils à refroidissement dynamique.

3. CONSTRUCTION DE L'APPAREIL

Les tables frigorifiques et congélatrices FORGAST concernées par ce manuel possèdent un intérieur en acier inoxydable de haute qualité.

Les angles arrondis de la chambre améliorent le niveau d'hygiène de l'appareil. Refroidissement par circulation d'air forcée assurée par un ventilateur pour les tables équipées d'un groupe frigorifique latéral. Refroidissement statique pour les tables équipées d'un groupe frigorifique inférieur. Les modèles avec groupe frigorifique latéral sont équipés de roulettes facilitant le déplacement de l'appareil, tandis que ceux avec groupe frigorifique inférieur sont dotés de pieds permettant la mise à niveau. Les portes sont équipées d'une poignée encastrée sur toute leur longueur ainsi que d'un joint d'étanchéité facilement amovible. L'unité frigorifique, selon le modèle, est un compresseur Embraco ou Zanussi, piloté par un contrôleur électronique Dixell avec affichage de la température. Toutes les tables dotées de portes comprennent un jeu complet de guides coulissants ainsi qu'une étagère par porte. Les guides coulissants sont démontables, permettant ainsi un réglage de la hauteur des étagères dans la chambre, avec la possibilité d'ajouter des guides et des étagères supplémentaires.

4. PANNEAU DE COMMANDE

SET

Affichage de la température réglée en mode programmation
Sélection de l'unité de température et confirmation des modifications saisies.



Démarrage du dégivrage manuel.




Navigation dans la liste des paramètres en mode programmation ou augmentation de la valeur.






Navigation dans la liste des paramètres en mode programmation ou diminution de la valeur.



 +  Verrouillage/déverrouillage du clavier.

SET +  Entrée en mode programmation.

SET +  Retour à l'affichage de la température.

SYMBOL	MODE	SIGNIFICATION
	MAR	Compresseur actif
	Clignotement	Activation de la prévention des courts cycles de fonctionnement (paramètre AC)
	MAR	Dégivrage actif
	Clignotement	Égouttement actif
°C	MAR	Unités de mesure
	Clignotement	Mode programmation
°F	MAR	Unités de mesure
	Clignotement	Mode programmation

5. DONNÉES TECHNIQUES - TABLES DE RÉFRIGÉRATION DE TRAVAIL

MODÈLE	FG07002	FG07122	FG07003	FG07123	FG07007
Alimentation	230 V/50 Hz	230 V/50 Hz	230 V/50 Hz	230 V/50 Hz	230 V/50 Hz
Puissance électrique	230 W	208 W	280 W	208 W	200 W
Consommation d'énergie	883 kWh/an	847 kWh/an	1004 kWh/an	1084 kWh/an	657 kWh/an
Classe climatique	IV	IV	IV	IV	IV
Température ambiante maximale	jusqu'à +30 °C	jusqu'à +30 °C	jusqu'à +30 °C	jusqu'à +30 °C	jusqu'à +30 °C
Plage de températures de fonctionnement	+2 à +8°C	-2 à +8°C	+2 à +8°C	-2 à +8°C	+2 à +8°C
Fluide frigorigène	R290	R290	R290	R290	R290
Quantité de fluide frigorigène	65 g	108 g	108 g	120 g	65 g
Système de refroidissement	statique	dynamique	statique	dynamique	statique
Groupe frigorifique	inférieur	latéral	inférieur	latéral	inférieur
Dimensions extérieures	900x700x880 (980) mm	1360x700x860 (960) mm	1365x700x860 (960) mm	1795x700x860 (960) mm	900x700x880 mm
Dimensions intérieures	830x595x500 mm	795x580x589 mm	1295x595x500 mm	1230x580x589 mm	830x595x500 mm
Poids	72 kg	103 kg	110 kg	139 kg	72 kg
Capacité totale	257 l	314 l	400 l	465 l	257 l
Capacité utile	166 l	206 l	249 l	309 l	166 l
Nombre de portes	2	2	3	3	2
Nombre d'étagères	2	2	3	3	2
Réglage de la hauteur des étagères	oui	oui	oui	oui	oui
Dimensions de l'étagère	GN 1/1	GN 1/1	GN 1/1	GN 1/1	GN 1/1
Caisson	acier inoxydable	acier inoxydable	acier inoxydable	acier inoxydable	acier inoxydable
Intérieur	acier inoxydable	acier inoxydable	acier inoxydable	acier inoxydable	acier inoxydable
Bord arrière	oui	oui	oui	oui	non

DONNÉES TECHNIQUES – TABLES RÉFRIGÉRANTES POUR PIZZA

MODÈLE	FG07222	FG07202	FG07302	FG07303	FG07203	FG07204
Alimentation	230 V/50 Hz	230 V/50 Hz	230 V/50 Hz	230 V/50 Hz	230 V/50 Hz	230 V/50 Hz
Puissance électrique	230 W	230 W	230 W	280 W	280 W	208 W
Consommation d'énergie	883 kWh/an	883 kWh/an	883 kWh/an	876 kWh/an	1004 kWh/an	876 kWh/an
Classe climatique	IV	IV	IV	IV	IV	IV
Température ambiante maximale	jusqu'à +30 °C	jusqu'à +30 °C	jusqu'à +30 °C	jusqu'à +30 °C	jusqu'à +30 °C	jusqu'à +30 °C
Plage de températures de fonctionnement	+2 à +8°C	+2 à +8°C	+2 à +8°C	+2 à +8°C	+2 à +8°C	+2 à +8°C
Fluide frigorigène	R290	R290	R290	R290	R290	R290
Quantité de fluide frigorigène	65 g	65 g	65 g	100 g	100 g	108 g
Système de refroidissement	statique	statique	statique	statique	statique	dynamique
Groupe frigorifique	inférieur	inférieur	inférieur	inférieur	inférieur	latéral
Dimensions extérieures	900x700x1100 mm	900x700x1100 mm	1045x700x1050 mm	1365x700x1050 mm	1365x700x1100 mm	2025x800x1000 mm
Dimensions intérieures	830x595x500 mm	830x595x500 mm	975x595x500 mm	1295x595x500 mm	1295x595x500 mm	949x680x589 mm
Poids	92 kg	92 kg	125 kg	170 kg	155 kg	334 kg
Capacité totale	257 l	257 l	302 l	400 l	400 l	428 l
Capacité utile	166 l	166 l	166 l	249 l	249 l	304 l
Capacité de l'élément supérieur	5x GN 1/6	5x GN 1/6	-	-	8x GN 1/6	-
Nombre de portes	2	2	2	3	3	2
Nombre de tiroirs	0	0	0	0	0	7
Nombre d'étagères	2	2	2	3	3	2
Réglage de la hauteur des étagères	oui	oui	oui	oui	oui	oui
Dimensions de l'étagère	GN 1/1	GN 1/1	GN 1/1	GN 1/1	GN 1/1	630x405 mm
Caisson	acier inoxydable	acier inoxydable	acier inoxydable	acier inoxydable	acier inoxydable	acier inoxydable
Intérieur	acier inoxydable	acier inoxydable	acier inoxydable	acier inoxydable	acier inoxydable	acier inoxydable

DONNÉES TECHNIQUES – TABLES RÉFRIGÉRÉES DE TRAVAIL AVEC TIROIRS

MODÈLE	FG07004	FG07009
Alimentation	230 V/50 Hz	230 V/50 Hz
Puissance	200 W	240 W
Consommation d'énergie	883 kWh/an	1 004 kWh/an
Classe climatique	IV	IV
Température ambiante maximale	Jusqu'à +30 °C	Jusqu'à +30 °C
Plage de températures de fonctionnement	+2 à +8°C	+2 à +8°C
Agent réfrigérant	R290	R290
Quantité d'agent réfrigérant	65 g	100 g
Système de refroidissement	statique	statique
Groupe frigorifique	inférieur	inférieur
Dimensions extérieures	900x700x880 mm	1365x700x860 mm
Dimensions intérieures	830x595x500 mm	1295x595x500 mm
Poids	89 kg	140 kg
Capacité totale	257 l	400 l
Capacité utile	90 l	135 l
Nombre de tiroirs	4	6
Structure	acier inoxydable	acier inoxydable
Intérieur	acier inoxydable	acier inoxydable
Bord arrière	non	non

DONNÉES TECHNIQUES – VITRINES (TABLES) À SALADES

MODÈLE	FG07422	FG07402	FG07101	FG07104
Alimentation	230 V/50 Hz	230 V/50 Hz	230 V/50 Hz	230 V/50 Hz
Puissance électrique	230 W	230 W	230 W	280 W
Consommation d'énergie	883 kWh/an	883 kWh/an	883 kWh/an	1004 kWh/an
Classe climatique	IV	IV	IV	IV
Température ambiante maximale	jusqu'à +30 °C	jusqu'à +30 °C	jusqu'à +30 °C	jusqu'à +30 °C
Plage de températures de fonctionnement	+2 à +8°C	+2 à +8°C	+2 à +8°C	+2 à +8°C
Fluide frigorigène	R290	R290	R290	R290
Quantité de fluide frigorigène	65 g	65 g	65 g	100 g
Système de refroidissement	statique	statique	statique	statique
Groupe frigorifique	inférieur	inférieur	inférieur	inférieur
Dimensions extérieures	900x700x860 mm	900x700x1010 mm	900x700x860 mm	1365x700x860 mm
Dimensions intérieures	830x595x500 mm	830x595x500 mm	830x595x500 mm	1295x595x500 mm
Poids	70 kg	80 kg	88 kg	127 kg
Capacité totale	257 l	257 l	257 l	400 l
Capacité utile	166 l	166 l	166 l	249 l
Système GN	2 GN 1/1 + 2GN 1/4	5x GN 1/6	2 GN 1/1 + 3GN 1/6	4x GN 1/4
Nombre de portes	2	2	2	3
Nombre d'étagères	2	2	2	3
Réglage de la hauteur des étagères	oui	oui	oui	oui
Dimensions de l'étagère	GN 1/1	GN 1/1	GN 1/1	GN 1/1
Caisson	acier inoxydable	acier inoxydable	acier inoxydable	acier inoxydable
Intérieur	acier inoxydable	acier inoxydable	acier inoxydable	acier inoxydable

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES - TABLES CONGÉLATEURS

MODÈLE	FG08202	FG08203
Alimentation	230 V/50 Hz	230 V/50 Hz
Puissance électrique	510 W	510 W
Consommation d'énergie	2986 kWh/an	3468 kWh/an
Classe climatique	IV	IV
Température ambiante maximale	jusqu'à +30 °C	jusqu'à +30 °C
Plage de températures de fonctionnement	-10 à -20°C	-10 à -20°C
Fluide frigorigène	R290	R290
Quantité de fluide frigorigène	80 g	76 g
Système de refroidissement	dynamique	dynamique
Groupe frigorifique	latéral	latéral
Dimensions extérieures	1360x700x860(960) mm	1795x700x860(960) mm
Dimensions intérieures	795x580x589 mm	1230x580x589 mm
Poids	108 kg	141 kg
Capacité totale	314 l	465 l
Capacité utile	206 l	309 l
Nombre de portes	2	3
Nombre d'étagères	2	3
Réglage de la hauteur des étagères	oui	oui
Dimensions de l'étagère	GN 1/1	GN 1/1
Caisson	acier inoxydable	acier inoxydable
Intérieur	acier inoxydable	acier inoxydable
Bord arrière	oui	oui

6. TRANSPORT ET CONDITIONNEMENT

Pendant le transport, l'appareil doit être manipulé avec précaution, en évitant tout choc. L'appareil emballé ne doit en aucun cas être entreposé en plein air. Il doit être installé dans un local ventilé, présentant une atmosphère non corrosive. Il est interdit de retourner l'appareil en contradiction avec les indications portées sur l'emballage.

7. INSTALLATION

- Le lieu d'installation doit être stable et parfaitement horizontal.
- Il est interdit de stocker des matières inflammables à proximité de l'appareil.
- S'assurer de l'absence de dommages visibles liés au transport.
- La température ambiante ne doit pas dépasser +30 °C.
- L'humidité relative ambiante doit être inférieure à 55 %.
- Vérifier que l'appareil est fourni avec tous les accessoires.
- Retirer le film protecteur ainsi que tous les autres éléments de protection.
- Installer l'appareil sur une surface stable. Dans les modèles équipés de roulettes, bloquer les freins pour assurer la stabilité de l'appareil. Dans les modèles pourvus de pieds réglables, niveler l'appareil en ajustant la hauteur des pieds.
- Maintenir un espace d'au moins 20 cm entre la table et les murs ; en présence d'une source de chaleur à proximité, augmenter cette distance.
- Fixer les supports guide à la hauteur désirée puis insérer les étagères.
- Après transport de l'appareil, il est nécessaire d'attendre au moins 12 heures avant toute connexion au réseau afin de permettre la stabilisation du fluide frigorigène.



ATTENTION !

- Ne pas utiliser d'alimentation autre que celle indiquée sur la plaque signalétique.
- Ne pas utiliser un disjoncteur différentiel ne répondant pas aux normes de sécurité.
- L'installation et la maintenance électrique doivent être réalisées par un service agréé Forcast ou par des techniciens dûment qualifiés.
- Le disjoncteur différentiel, le fusible ainsi que la prise d'alimentation doivent être installés à proximité immédiate de l'appareil.



ATTENTION !

La fiche et la prise doivent être en parfait état et garantir une connexion fiable.

8. FONCTIONNEMENT





ATTENTION !

- Ne pas utiliser l'appareil à des fins autres que celles prévues. L'appareil doit être utilisé uniquement par des personnes ayant pris connaissance du présent manuel.
- Avant l'installation, le démontage et le nettoyage, débrancher impérativement l'appareil de la prise électrique.
- Avant la première mise en service, nettoyer et sécher soigneusement l'appareil.
- Après le transport de l'appareil, attendre au moins 2 heures avant de le raccorder à l'alimentation électrique.
- Insérer la fiche dans une prise de courant avec mise à la terre conforme.
- Démarrer l'appareil à l'aide de l'interrupteur situé à côté du panneau de commande.


AFFICHAGE DE LA TEMPÉRATURE DE FONCTIONNEMENT RÉGLÉE :

- Appuyez brièvement sur la touche **SET**, la valeur de la température réglée dans la chambre s'affichera à l'écran.
- Appuyez une nouvelle fois brièvement sur la touche **SET** ou patientez 5 secondes pour revenir à l'affichage de la température réelle dans la chambre.





RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE DANS LA CHAMBRE :

- Maintenez la touche **SET** enfoncée pendant 2 secondes afin de modifier la valeur de la température réglée dans la chambre.
- La valeur actuellement réglée de la température dans la chambre s'affichera à l'écran et la diode indiquant l'unité de température « °C » ou « °F » se mettra à clignoter.
- Modifier la valeur de la température de consigne dans la chambre à l'aide des boutons  ou .
- Valider les modifications effectuées en appuyant sur le bouton **SET**.

DÉGIVRAGE MANUEL :

- L'appareil passe automatiquement en mode dégivrage toutes les 6 heures.
- Pour effectuer un dégivrage manuel, maintenir le bouton  enfoncé pendant 5 secondes – le dégivrage démarre.

CHANGEMENT DE L'UNITÉ DE TEMPÉRATURE :

- Passer en mode programmation en appuyant simultanément sur les boutons **SET** et  pendant 3 secondes. Le témoin de l'unité de température « °C » ou « °F » se met à clignoter.
- Appuyer sur le bouton **SET** pour afficher la valeur de l'unité de température actuellement sélectionnée.
- Modifier l'unité de température à l'aide des boutons  ou .
- Appuyer sur la touche **SET** pour valider l'unité de température sélectionnée.
- Pour quitter, appuyer simultanément sur les touches **SET** et  ou attendre 15 secondes sans action sur les boutons.

CONSERVATION DES ALIMENTS :

- Introduire dans la table réfrigérée les aliments uniquement après refroidissement, et dans la table de congélation des aliments préalablement congelés en profondeur.
- Ne pas placer de liquides dans des récipients ouverts à l'intérieur de la table réfrigérée.
- Autant que possible, conserver les aliments emballés.
- Assurer une circulation adéquate de l'air froid dans la chambre réfrigérée, sans la surcharger.
- Éviter de laisser les portes ouvertes trop longtemps.
- À l'issue de la journée de travail, placer les aliments en récipients sous la surélévation dans la chambre du plan de travail.
- Après la fin de la journée de travail, remplir l'espace sous la surélévation avec des récipients GN vides.

9. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Nettoyez l'appareil aussi fréquemment que possible.
- Nettoyez l'appareil avec un produit doux, non corrosif, à l'aide d'un linge humide.
Il est interdit d'arroser directement l'appareil avec de l'eau. Veillez à empêcher toute infiltration d'eau dans les composants électriques, car cela risque de provoquer un choc électrique.
- Essuyez la retombée avec un linge sec.
- Veillez à ce que l'eau de nettoyage ne s'écoule pas par le trou d'évacuation vers le bac de l'évaporateur.



ATTENTION!

La partie arrière de l'appareil comporte des arêtes vives. Soyez particulièrement prudent lors du nettoyage de cette partie.

- Il convient de vérifier périodiquement l'état du câble électrique ainsi que de la fiche. En cas de constatation d'un dommage ou d'une anomalie des connexions électriques, il est impératif de contacter le service après-vente agréé Forcast. Une fois par an, l'appareil doit être soumis au contrôle du service après-vente Forcast afin d'évaluer son degré d'usure, de vérifier son bon fonctionnement et de détecter d'éventuelles défaillances.
- Pour garantir un fonctionnement optimal, il est essentiel que la surface du condenseur soit exempte de poussière, de saletés ou de tout autre contaminant.
- Il est recommandé de procéder au nettoyage du condenseur et de l'évaporateur au minimum une fois par mois, ou plus fréquemment si l'environnement est fortement poussiéreux.
- Le défaut d'entretien régulier du condenseur peut entraîner une diminution des performances de l'appareil et, à terme, provoquer sa défaillance.
- Le condenseur et l'évaporateur doivent être nettoyés avec un produit nettoyant adapté, disponible auprès des fournisseurs d'équipements de cuisine.
- Les ailettes du condenseur doivent être brossées de haut en bas, et non latéralement.
- Après nettoyage, les ailettes éventuellement déformées doivent être redressées à l'aide d'un peigne spécifique.
- Le nettoyage du condenseur et de l'évaporateur doit impérativement être réalisé après débranchement de l'appareil du réseau électrique.

10. DÉPANNAGE

En cas de dysfonctionnement de l'appareil, il est recommandé de vérifier les causes probables avant de contacter le service après-vente. Le tableau ci-dessous détaille les causes typiques de dysfonctionnement de l'appareil et les solutions correspondantes.

PROBLÈME	CAUSE PROBABLE	SOLUTION
L'appareil ne fonctionne pas	L'appareil n'est pas allumé	Vérifier que l'appareil est correctement raccordé au réseau électrique et qu'il est sous tension
	La prise est défectueuse	Contacteur le service après-vente ou un technicien qualifié
	Le fusible est grillé	Remplacer le fusible
	Absence d'alimentation électrique	Vérifier la présence d'alimentation dans la prise
	Erreur interne de câblage	Contacteur le service après-vente ou un technicien qualifié
L'appareil s'allume, mais la température à l'intérieur de la chambre est anormale	Présence excessive d'eau dans l'évaporateur	Procéder au dégivrage de l'appareil
	Condenseur fortement encrassé	Contacteur le service après-vente ou un technicien qualifié
	La porte ne se ferme pas correctement	Vérifier l'état de la porte et du joint d'étanchéité pour détecter d'éventuels dommages
	L'appareil est positionné trop près d'une source de chaleur ou le flux d'air vers le condenseur est obstrué	Déplacer l'appareil dans un emplacement approprié
	Température ambiante excessive	Augmenter le niveau de ventilation ou déplacer l'appareil dans un local plus frais
	Stockage inapproprié des produits	Retirer les produits chauds pour les laisser refroidir. Garantir la circulation d'air dans la chambre
	L'appareil est en surcharge	Limiter la quantité de produits stockés dans la chambre
L'appareil présente une fuite d'eau	L'appareil n'est pas parfaitement nivelé	Ajuster la patte de l'appareil
	Le drain des condensats est obstrué	Procéder au nettoyage du drain des condensats
	L'écoulement des condensats vers le drain est gêné	Nettoyer la canalisation d'évacuation des condensats vers le drain
	Le réservoir de condensats est endommagé	Contacteur un technicien de service ou un technicien qualifié
	Le bac d'égouttement est plein	Vider le bac d'égouttement
L'appareil fonctionne avec un niveau sonore excessif	Écrous et vis desserrés	Vérifier et resserrer tous les écrous et vis
	L'appareil est installé sur une surface inégale et instable	Positionner l'appareil sur une surface plane et stable

11. GESTION DES DÉCHETS ET ÉLIMINATION

En fin de cycle de vie du produit, l'équipement ne doit pas être jeté dans des endroits susceptibles de porter atteinte à l'environnement. Le stockage temporaire des déchets dangereux est autorisé uniquement en vue de leur élimination ultérieure. Il est impératif de respecter la réglementation environnementale en vigueur dans le pays d'utilisation de l'appareil.

Il est nécessaire de confier l'appareil à des sociétés spécialisées pour la collecte, le démontage et le traitement des déchets. L'appareil doit être démonté en séparant les composants et en les regroupant selon leur nature chimique, en gardant à l'esprit que certains déchets peuvent être recyclés et réutilisés de la même manière que les ordures ménagères. Avant la mise au rebut, il convient de rendre l'appareil inutilisable en débranchant son câble d'alimentation. Le matériau provenant de l'élimination, s'il n'est pas réutilisé, doit être remis à un point de collecte ou à une décharge conformément aux réglementations applicables.

Tout symbole WEEE apposé sur le produit indique qu'il ne doit pas être traité comme un déchet ménager. Il doit être éliminé de manière appropriée afin de prévenir tout impact négatif sur l'environnement et la santé humaine. Pour obtenir davantage d'informations concernant le recyclage de ce produit, veuillez contacter le fabricant, le service après-vente ou l'organisme local chargé de la gestion des déchets.

Les opérations de démontage de l'appareil doivent être réalisées par un personnel qualifié.

Si un montage ultérieur de l'appareil est prévu, toutes les opérations doivent être effectuées avec le plus grand soin afin de ne pas endommager ses composants. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de panne ou de dommage résultant de l'intervention d'un personnel non autorisé sur l'appareil.



ÉLIMINATION

L'emballage ainsi que les matériaux utilisés sont entièrement recyclables à 100 % et sont identifiés par le symbole .

Lors de l'élimination, il est impératif de respecter la réglementation locale applicable. Les éléments d'emballage (sacs en plastique, morceaux de polystyrène, etc.) doivent être conservés hors de portée des enfants, car ils constituent un danger potentiel.

L'appareil a été fabriqué à partir de matériaux recyclables. Cet appareil est conforme à la Directive Européenne relative aux équipements électriques et électroniques usagés. Une élimination correcte de cet appareil permet de contribuer à prévenir les conséquences négatives potentielles pour l'environnement et la santé humaine.



Le symbole apposé sur l'appareil ou dans la documentation jointe sert à indiquer que cet équipement ne doit pas être traité comme un déchet ménager ordinaire. Il convient de les remettre à un centre spécialisé dans la collecte et le recyclage des équipements électriques et électroniques. Lors de la mise au rebut de l'appareil, il est impératif de le rendre inutilisable (son démarrage doit être impossible) en coupant le câble d'alimentation, puis en retirant la porte, les clayettes et tout autre élément susceptible de présenter un danger.

Il est strictement interdit de permettre toute situation dans laquelle il serait possible de grimper sur l'appareil ou de se retrouver enfermé à l'intérieur. L'appareil doit être éliminé conformément aux réglementations locales en matière de gestion des déchets, en le déposant dans un point de collecte spécifique. Ne pas laisser l'appareil sans surveillance, car il pourrait présenter un danger pour les enfants.

DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

L'appareil a été fabriqué conformément aux exigences de sécurité définies dans les directives européennes ainsi qu'aux normes applicables. En attestant cette conformité, le fabricant déclare que ses produits respectent la législation européenne en vigueur et sont par conséquent munis du marquage CE approprié, autorisant leur commercialisation dans les pays européens. La déclaration de conformité est disponible sur demande de l'utilisateur, en version électronique ou imprimée, au siège du fabricant ou sur le site internet www.mmgastron.pl

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

