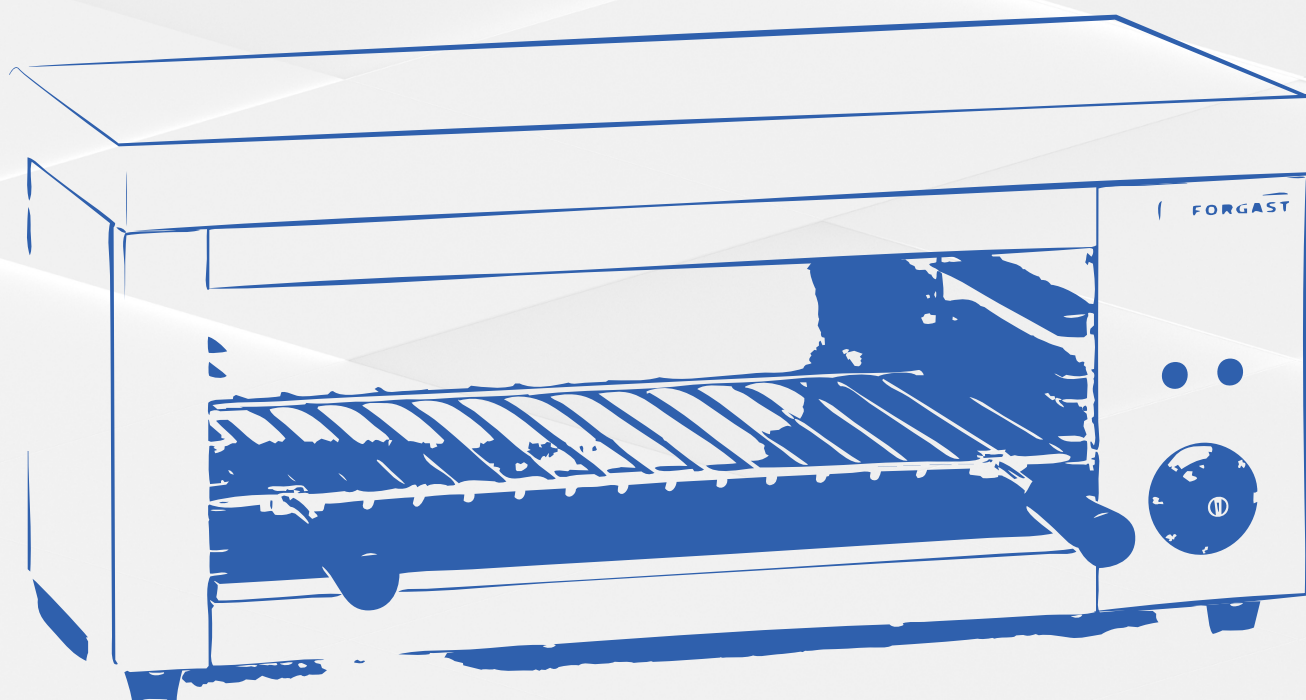




MODE D'EMPLOI



Salamandre électrique - grille-pain

FG09206

- TRADUCTION DU MANUEL ORIGINAL -

1. SÉCURITÉ	3
2. DESTINATION D'EMPLOI	4
3. CONSTITUTION DE L'APPAREIL	5
4. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES	5
5. TRANSPORT ET STOCKAGE	6
6. INSTALLATION	6
7. UTILISATION	6
8. NETTOYAGE ET ENTRETIEN	7
9. GESTION ET ÉLIMINATION DES DÉCHETS	8

REMARQUE :

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



Nous vous remercions pour l'achat du gril salamandre FORGAST.

Afin d'assurer la sécurité et le bon fonctionnement de l'appareil, il est essentiel de lire attentivement ce mode d'emploi avant sa première mise en service. Nos produits sont modifiés et perfectionnés afin de garantir leur fonctionnement irréprochable ainsi que la sécurité de leur utilisation.

Le mode d'emploi doit être conservé dans un endroit sûr et accessible au personnel. En tant que fabricant, nous nous réservons le droit d'apporter des modifications aux paramètres et aux solutions techniques dans le but d'améliorer continuellement la qualité de nos produits. Les informations et paramètres contenus dans cette notice peuvent différer de l'état réel, sans toutefois avoir d'incidence essentielle sur l'utilisation de l'appareil.

1. SÉCURITÉ

1. Dès la réception de l'appareil, il est impératif de contrôler son état, en vérifiant la complétude ainsi que l'éventuelle présence de dommages liés au transport. En cas de non-conformité ou de dommages constatés, il convient de suivre les instructions prévues dans les Conditions Générales de Garantie figurant dans ce mode d'emploi. En aucun cas, un appareil endommagé lors du transport ne doit être utilisé. Un tel usage peut provoquer des blessures corporelles, des dommages à l'appareil ou des pertes matérielles, dont le fabricant décline toute responsabilité.
2. Le non-respect des conditions d'utilisation et des consignes de sécurité décrites peut occasionner de graves blessures corporelles ou d'autres préjudices.
3. L'appareil doit être exploité conformément aux conditions prévues dans ce mode d'emploi et dans le cadre de son 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 toutes les connexions électriques externes. En cas de contact inapproprié avec l'eau, l'appareil doit être immédiatement mis hors service en le débranchant de la source d'alimentation et soumis à une vérification par le service après-vente agréé Forgast. Le non-respect de cette procédure peut entraîner un risque d'électrocution et un danger pour la vie.
5. Il est formellement interdit d'ouvrir soi-même le boîtier de l'appareil. Il convient de laisser tous les orifices de ventilation complètement dégagés afin de garantir un refroidissement efficace de l'appareil. Aucun élément non prévu dans l'équipement standard ou optionnel ne doit être inséré dans les orifices de l'appareil.
6. La fiche d'alimentation doit être saisie avec une main sèche. Lors du débranchement, il est impératif de saisir la fiche et non le cordon d'alimentation. L'état de la fiche ainsi que du cordon d'alimentation doit être vérifié régulièrement. En cas de détection d'un dommage ou d'un dysfonctionnement, l'appareil doit être immédiatement mis hors service et le service après-vente agréé Forgast doit être contacté.
7. En cas de renversement ou de chute de l'appareil, avant toute nouvelle mise en service, il est impératif de confier son contrôle ou sa réparation au service agréé Forgast. Il ne faut en aucun cas tenter une réparation par soi-même, car cela pourrait présenter un risque grave pour la vie. Toute modification de la conception ou altération de l'appareil est strictement interdite.
8. En cas de détection d'un dommage au câble d'alimentation ou à la fiche, ceux-ci doivent impérativement être remplacés. Le câble d'alimentation doit être protégé contre tout contact avec des parties chaudes ou tranchantes de l'équipement, ainsi que 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 trébuchement.



ATTENTION !

La connexion ou la modification de l'installation électrique existante, ainsi que les réparations, doivent être effectuées par un professionnel connaissant le contenu du présent manuel, dûment formé et disposant des habilitations requises.

9. Il convient de contrôler régulièrement le fonctionnement de l'appareil et, en cas de détection d'anomalies dans son fonctionnement, de se référer en priorité aux informations contenues dans cette notice. En cas d'impossibilité de mise en marche ou d'obtention des paramètres de fonctionnement corrects de l'appareil, il est nécessaire de contacter le service après-vente agréé Forgast.
10. Les personnes mineures, les personnes présentant un handicap moteur ou mental, ainsi que celles ne possédant pas les connaissances requises pour une utilisation correcte de l'appareil, ne doivent l'utiliser qu'en étant sous la surveillance et la responsabilité d'une personne chargée d'assurer la sécurité.
11. Lors du nettoyage, de la maintenance ou d'une interruption prolongée du fonctionnement, il convient d'éteindre l'appareil conformément aux indications de la notice et de débrancher la fiche de la prise secteur.



ATTENTION !

Si la fiche reste connectée à la prise d'alimentation, l'appareil demeure sous tension en continu.

Il faut garantir un accès facile à la fiche ainsi qu'à la prise secteur. Cela assure une coupure aisée de l'appareil et une déconnexion rapide de l'alimentation en cas de panne grave.



ATTENTION !

Le non-respect des prescriptions ci-dessus peut entraîner des blessures graves, un risque de mort, des dommages à l'appareil ou d'importantes pertes matérielles pour lesquelles le fabricant décline toute responsabilité.

Le non-respect des points mentionnés ci-dessus peut entraîner la perte de la garantie.

2. DESTINATION D'EMPLOI

Le salamandre électrique de marque Forgast est un appareil professionnel gastronomique offrant de multiples applications dans le secteur de la restauration, ainsi que dans d'autres établissements où des plats sont préparés à grande échelle.

Voici quelques exemples d'applications du salamandre Forgast FG09206 :

- Dorure de plats à base de viande et de poisson. Le salamandre Forgast excelle dans le processus de dorure des plats de viande, tels que les steaks, les morceaux de poulet, les côtes ou les boulettes, ainsi que des plats de poisson, comme les filets de saumon ou de cabillaud. La chaleur intense de l'élément chauffant supérieur permet de dorer rapidement la surface de la viande, créant une croûte croustillante à l'extérieur tout en conservant la succulence à l'intérieur.
- Gratiner des plats à base de fromage et de légumes** : La salamandre Forgast constitue également un outil idéal pour gratiner des préparations à base de légumes ou de fromage. Elle peut être utilisée pour la préparation de légumes gratinés, de pommes de terre gratinées ou de pâtes au fromage, assurant un dorage uniforme de la surface du plat.
- Réchauffage des plats avant le service : Dans les restaurants et les buffets, la salamandre Forgast peut être utilisée pour réchauffer les plats avant leur présentation, garantissant le maintien d'une température et d'une texture optimales.
- Préparation des en-cas : Dans les établissements de restauration, tels que bars ou pubs, la salamandre Forgast peut être utilisée pour la préparation rapide de divers en-cas, comme des sandwiches toastés, des plats gratinés ou des nachos.
- Préparation des gratins : La salamandre Forgast est également un outil idéal pour la préparation de différents types de gratins, par exemple des gratins à base de baguette, de fromage et d'herbes.

La salamandre Forgast est un appareil polyvalent en cuisine professionnelle, permettant une préparation rapide et efficace de divers plats, leur apportant une surface extérieure croustillante tout en conservant leur moelleux intérieur.

3. CONSTITUTION DE L'APPAREIL

La salamandre de la marque Forgast se distingue par une construction robuste et des solutions fonctionnelles adaptées, ce qui en fait un outil excellent pour les cuisines professionnelles.

- Une enveloppe durable en acier inoxydable assure non seulement un aspect esthétique, mais aussi la longévité et une facilité d'entretien.
- Les résistances situées dans la partie supérieure de l'appareil garantissent une répartition uniforme et efficace de la chaleur, condition essentielle pour un brunissage homogène des préparations.
- Une large plage de réglage de la température (de 50 à 300 °C) permet d'adapter la salamandre électrique à différents types de plats et préférences culinaires. Le réglage au moyen d'un bouton permet une précision optimale dans le choix de la température souhaitée.
- Grille de dimensions 45x25 cm, réglable sur quatre hauteurs différentes : une grille pratique de 45x25 cm et la possibilité d'ajuster la hauteur sur quatre positions assurent une exploitation optimale de l'espace dans la salamandre. Cela permet un grillage uniforme des plats de tailles et formes variées.
- L'étagère amovible pratique facilite le nettoyage de l'appareil en évitant l'accumulation de miettes et de résidus alimentaires au fond du grille-pain.



FONCTION	
1	Voyant d'alimentation
2	Voyant de chauffe
3	Guides
4	Grille
5	Bouton de réglage de la température
6	Porte-miettes

4. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

MODÈLE	FG09206
Alimentation	230 V/50 Hz
Puissance	2,0 kW
Dimensions de la grille	450x250 mm
Dimensions de la chambre	455x260x190 mm
Dimensions extérieures	615x300x280 mm
Poids	9,0 kg

5. TRANSPORT ET STOCKAGE

Lors du transport, l'appareil doit être manipulé avec soin afin d'éviter tout choc. L'appareil emballé ne doit en aucun cas être entreposé en extérieur. Il doit être placé dans un local ventilé, doté d'une atmosphère non corrosive. Il est interdit de tourner l'appareil en contradiction avec les indications figurant sur l'emballage.

6. INSTALLATION

- L'emplacement d'installation doit être plat et stable.
- Il est interdit de stocker des matières inflammables à proximité de l'appareil.
- Vérifier l'absence de dommages visibles résultant du transport.
- La température ambiante doit être inférieure à +40° C.
- L'humidité relative de l'environnement doit être inférieure à 65 %.
- Vérifier la présence de tous les accessoires au sein de l'appareil.
- Retirer le film de protection.



ATTENTION !

- **Ne pas utiliser d'alimentation différente de celle indiquée sur la plaque signalétique.**
- **Ne pas utiliser de disjoncteur différentiel ne répondant pas aux normes de sécurité en vigueur.**
 - Le montage et la maintenance de l'installation électrique doivent être effectués exclusivement par le service agréé Forcast ou par du personnel qualifié disposant des habilitations requises.
 - Le disjoncteur différentiel, le fusible ainsi que la prise de courant doivent être installés à proximité immédiate de l'appareil.



ATTENTION !

La fiche et la prise doivent être en bon état et assurer une connexion correcte.

7. UTILISATION



ATTENTION !

- Ne pas utiliser l'appareil à des fins autres que celles prévues.
L'appareil doit être manipulé uniquement par des personnes ayant pris connaissance de cette notice. Avant le montage, le démontage ainsi que le nettoyage, débrancher l'appareil de la prise électrique.
- Avant la première utilisation, nettoyer et sécher soigneusement l'appareil.
- Placer l'appareil dans un endroit adapté, en garantissant une ventilation adéquate de chaque côté.
- Positionner correctement la grille de récupération des résidus (6).
- Avant de brancher l'appareil à une source d'alimentation, régler le bouton du thermostat (5) sur la position « 0 ».
- Insérer la fiche dans une prise de courant avec mise à la terre, le témoin d'alimentation (1) s'allumera.
- Retirer la grille (4) de la chambre du toaster.
- À l'aide du bouton du thermostat (5), sélectionner la température souhaitée – le témoin de chauffage (2) s'allumera.
- L'extinction du témoin de chauffage (2) signifie que la chambre a atteint la température programmée.
- Glisser la grille (4) avec l'aliment dans les rails appropriés (3).
- Cuire jusqu'à obtenir l'effet désiré.
- Après utilisation, positionner le bouton de réglage de la température (5) sur « 0 » et débrancher l'appareil de la prise électrique.



ATTENTION !

La surface de l'appareil, les aliments ainsi que les éventuels récipients deviennent très chauds pendant le processus de cuisson. Il est interdit de toucher toute surface ou élément de l'appareil, ainsi que d'introduire les mains dans la chambre de cuisson. Retirer avec précaution la grille et les aliments chauds à l'aide de gants de protection appropriés.

8. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

L'appareil doit être nettoyé après chaque utilisation.

- Avant de procéder au nettoyage de l'appareil, il est impératif de le débrancher et de le laisser refroidir complètement.
- Il est essentiel d'éviter toute infiltration d'eau à l'intérieur de l'appareil. Ne plongez pas l'appareil dans l'eau ni dans tout autre liquide lors du nettoyage, et n'utilisez pas de jet à haute pression pour le laver. Veillez à ne pas laisser pénétrer de liquide à l'intérieur de l'appareil.
- N'utilisez pas d'objets tranchants ou métalliques (tels que couteaux, fourchettes, etc.) pour le nettoyage de l'appareil, car cela pourrait endommager ses composants ou, dans les cas extrêmes, provoquer un risque d'électrocution en cas de contact avec des parties conductrices.
- Évitez d'utiliser des produits abrasifs, des solvants ou des détergents corrosifs lors du nettoyage, car ils risquent d'endommager la surface de l'appareil.
- Retirez le plateau à miettes (6) situé sous l'appareil ainsi que la grille (4) dans la chambre, puis éliminez les résidus d'aliments grillés présents sur ces éléments.
- Nettoyez délicatement le plateau (6) et la grille (4) à l'aide d'un chiffon doux, sec ou légèrement humide, puis séchez-les soigneusement.
- Essuyez le boîtier de l'appareil avec un chiffon doux et humide. Vous pouvez utiliser un produit nettoyant doux si nécessaire.
- Séchez soigneusement le boîtier de l'appareil à l'aide d'un chiffon doux.
- Avant de remettre l'appareil en marche, vérifiez qu'il est entièrement sec.
- Remplacez la tablette collectrice des résidus (6) ainsi que la grille (4) à leur emplacement prévu.

9. GESTION DES DÉCHETS ET ÉLIMINATION

En fin de vie du produit, il ne faut pas jeter l'appareil dans des lieux susceptibles de représenter un danger pour l'environnement.

L'entreposage temporaire des déchets dangereux est autorisé en vue de leur élimination ultérieure. Il est impératif de se conformer à la réglementation environnementale en vigueur dans le pays d'utilisation de l'appareil.

L'appareil doit être confié à des entreprises spécialisées pour la collecte, le démontage et l'élimination.

L'appareil doit être démonté en séparant les composants et en les regroupant selon leur nature chimique, en sachant qu'une partie d'entre eux peut être recyclée et réutilisée de la même manière que les déchets ménagers. Avant l'élimination, il est nécessaire de rendre l'appareil inutilisable en débranchant le cordon d'alimentation.

Les matériaux issus de l'élimination, s'ils ne sont pas réutilisés, doivent être remis à un point de collecte ou à une installation de traitement des déchets conformément à la réglementation en vigueur.

Toute marque DEEE apposée sur le produit indique qu'il ne doit pas être traité comme un déchet ménager. Ce produit doit être éliminé de manière appropriée afin de prévenir tout effet négatif sur l'environnement et la santé humaine.

Pour obtenir de plus amples 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 effectuées par du personnel qualifié.

Si un remontage ultérieur de l'appareil est prévu, toutes les interventions doivent être réalisées avec le plus grand soin afin de ne pas endommager ses composants.

Le fabricant ne peut être tenu responsable des pannes ou désagréments causés par un personnel non autorisé à manipuler l'appareil.



ÉLIMINATION

L'emballage ainsi que le matériau dont il est constitué sont entièrement recyclables à 100 % et sont signalés par le symbole  .

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

L'appareil est fabriqué à partir de matériaux adaptés au recyclage. Cet appareil est conforme à la Directive européenne relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques. En assurant une élimination correcte de cet appareil, vous contribuez à prévenir les conséquences négatives potentielles pour l'environnement et la santé humaine.



Le symbole apposé sur l'appareil ou figurant dans sa documentation indique que cet appareil ne doit pas être traité comme un déchet ménager ordinaire. Ils doivent être remis à un centre spécialisé dans la collecte et le recyclage des équipements électriques et électroniques. Lors de la mise au rebut de l'appareil, celui-ci doit être rendu inutilisable (son démarrage doit être impossible) en coupant le câble d'alimentation et en retirant la porte du grill ainsi que tout autre élément susceptible de présenter un danger.

Il est formellement interdit de permettre toute situation où l'on pourrait grimper sur l'appareil ou s'y retrouver enfermé. L'appareil doit être éliminé conformément à la réglementation locale relative à la gestion des déchets, en le déposant dans un point de collecte approprié ; Ne pas laisser l'appareil sans surveillance, car il peut constituer un danger pour les enfants.

DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

Le produit a été fabriqué conformément aux exigences de sécurité définies par les directives européennes et aux normes qui leur correspondent. En obtenant cette conformité, le fabricant déclare que ses produits respectent la législation européenne en vigueur et sont par conséquent munis du marquage CE, permettant leur commercialisation dans les pays européens.

La déclaration de conformité est disponible sur demande de l'utilisateur, sous forme électronique ou imprimée, au siège du fabricant ou sur le site internet www.mmgastron.pl

Forgast - ul. Owsiana 58A, 40-780 Katowice, Pologne

