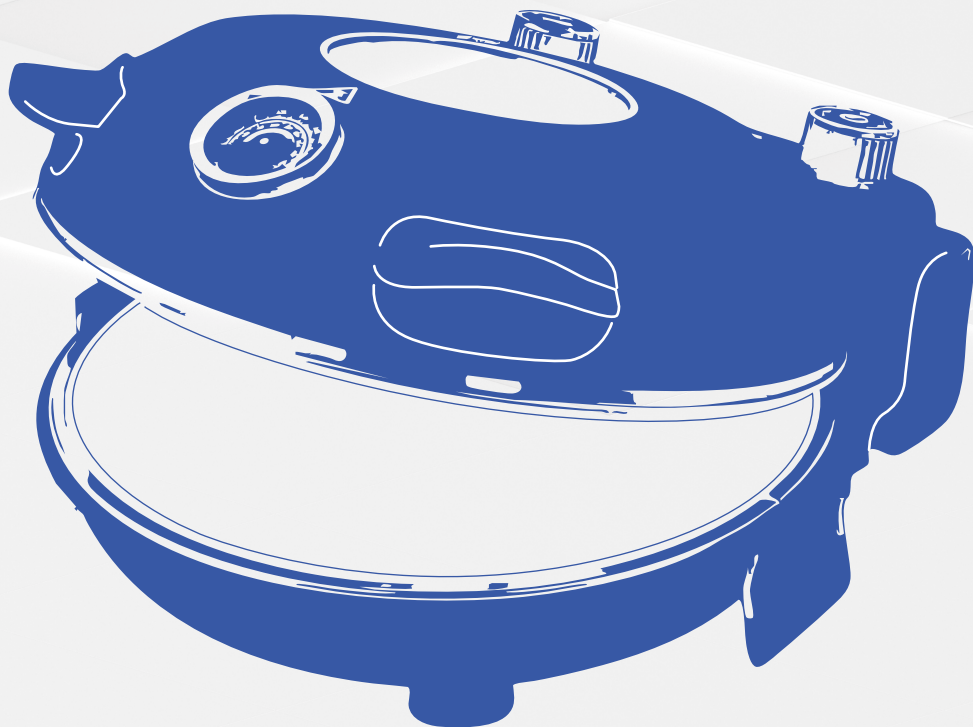




## NOTICE D'UTILISATION



Four à pizza rond  
**FG09556**

- TRADUCTION DU MANUEL ORIGINAL -

<b>1. SÉCURITÉ</b>	<b>3</b>
<b>2. UTILISATION PRÉVUE</b>	<b>4</b>
<b>3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL</b>	<b>4</b>
<b>4. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES</b>	<b>5</b>
<b>5. TRANSPORT ET STOCKAGE</b>	<b>5</b>
<b>6. INSTALLATION</b>	<b>6</b>
<b>7. UTILISATION</b>	<b>6</b>
<b>8. RÉGLEMENTATIONS</b>	<b>7</b>
<b>9. NETTOYAGE ET ENTRETIEN</b>	<b>9</b>
<b>10. DÉPANNAGE</b>	<b>9</b>
<b>11. GESTION DES DÉCHETS ET ÉLIMINATION</b>	<b>10</b>

**NOTE :**

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

## MESDAMES, MESSIEURS,

Nous vous remercions pour l'achat du four à pizza FORGAST.

Afin de garantir la sécurité ainsi que le bon fonctionnement de l'appareil, veuillez lire attentivement ce manuel d'utilisation avant sa première mise en service. Nos produits sont continuellement modifiés et optimisés afin d'assurer un fonctionnement fiable ainsi que la sécurité de leur utilisation.

Le manuel doit être conservé dans un endroit sécurisé et accessible exclusivement au personnel autorisé. En tant que fabricant, nous nous réservons

le droit d'apporter des modifications aux caractéristiques et solutions techniques dans le but d'améliorer continuellement la qualité de nos produits.

Les informations et paramètres contenus dans ce manuel peuvent différer de la réalité, sans toutefois entraîner d'impact significatif sur l'utilisation correcte de l'appareil.

Forgast

## 1. SÉCURITÉ

1. Lors de la réception de l'appareil, il est impératif de vérifier son état, notamment sa complétude et l'éventuelle présence de dommages liés au transport

En cas de non-conformité ou de dommages constatés, il convient de suivre strictement les instructions prévues dans les Conditions Générales de Garantie figurant dans ce manuel d'utilisation. L'utilisation d'un appareil endommagé lors du transport est strictement interdite. Cela pourrait causer des blessures corporelles, des dommages à l'appareil ou des pertes matérielles, pour lesquelles le fabricant décline toute responsabilité.

2. Le non-respect des conditions d'exploitation et des règles de sécurité décrites peut entraîner des blessures corporelles graves ou la survenue d'autres préjudices.

3. L'appareil doit être exploité dans les conditions définies par le manuel et conformément à la finalité pour laquelle 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. Cela concerne également toutes les connexions électriques. En cas de contact de l'appareil avec de l'eau, il convient de cesser immédiatement son utilisation en le débranchant de la source d'alimentation et en le soumettant à une vérification par le service agréé Forgast. Le non-respect de cette procédure peut entraîner un risque d'électrocution ainsi qu'un danger grave pour la vie.

5. Il ne faut en aucun cas ouvrir soi-même la coque de l'appareil. Tous les orifices de ventilation doivent rester dégagés afin d'assurer un refroidissement optimal de l'appareil. Il est strictement interdit de placer dans les orifices de l'appareil tout élément ne faisant pas partie de l'équipement standard ou optionnel.

6. La prise d'alimentation doit être manipulée avec une main sèche. Lors du débranchement, saisir la prise uniquement, ne jamais tirer sur le câble d'alimentation. Vérifier régulièrement l'état de la prise ainsi que du câble d'alimentation. En cas de détection de dommage ou de dysfonctionnement, arrêter immédiatement l'appareil et contacter le service agréé Forgast.

7. En cas de renversement ou de chute de l'appareil, il est impératif de confier son contrôle ou sa réparation au service agréé Forgast avant toute nouvelle mise en service. Il est strictement interdit d'entreprendre toute réparation par soi-même en raison des risques mortels encourus. Toute modification constructive ou altération de l'appareil est formellement interdite.

8. En cas de dommages constatés sur le câble d'alimentation ou la fiche, ceux-ci doivent impérativement être remplacés. Il convient de protéger le câble d'alimentation contre tout contact avec des surfaces chaudes ou tranchantes, le feu ou tout autre objet susceptible de l'endommager. Le câble doit être sécurisé afin de prévenir tout tirage accidentel ou risque de trébuchement.



### ATTENTION !

La connexion, l'adaptation ou la réparation de l'installation électrique existante doit être réalisée par une personne familiarisée avec le contenu de la notice de l'appareil, dûment formée et disposant des qualifications requises.

9. Il est impératif de contrôler régulièrement le bon fonctionnement de l'appareil et, en cas de détection de dysfonctionnements, d'utiliser en premier lieu les informations fournies dans cette notice. En cas d'impossibilité de mise en marche ou d'obtention des paramètres de fonctionnement conformes de l'appareil, il convient de contacter le service après-vente agréé Forgast.

10. Les personnes mineures, les personnes souffrant d'un handicap moteur ou mental ainsi que les personnes dépourvues des connaissances nécessaires à la bonne utilisation de l'appareil ne doivent utiliser celui-ci qu'en présence et sous la surveillance d'une personne responsable de la sécurité.

11. Lors des opérations de nettoyage, d'entretien ou en cas d'interruption prolongée du fonctionnement, l'appareil doit être mis hors tension conformément aux instructions du manuel, et la fiche doit être débranchée de la prise électrique.



#### **ATTENTION !**

Si la fiche reste insérée dans la prise, l'appareil demeure continuellement sous tension. Un accès aisé à la fiche et à la prise électrique doit être garanti. Cela permet une déconnexion facile de l'appareil ainsi qu'une coupure rapide de l'alimentation en cas de défaillance grave.



#### **ATTENTION !**

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

## **2. UTILISATION PRÉVUE**

Cet appareil est conçu pour un usage domestique et permet la cuisson rapide de pizzas ainsi que la préparation d'autres mets. Grâce à des éléments chauffants performants, il assure une cuisson homogène des pizzas à pâte fraîche ainsi que le réchauffage des pizzas surgelées. De plus, un accessoire poêle est fourni, permettant de saisir et griller, ce qui étend les fonctionnalités de l'appareil.

## **3. CONSTRUCTION DE L'APPAREIL**

Cet appareil a été conçu afin d'assurer une fonctionnalité optimale ainsi qu'un confort maximal pour l'utilisateur. Il est équipé de deux régulateurs de température indépendants, permettant un contrôle précis de la puissance des résistances supérieure et inférieure, ce qui permet d'adapter le processus de cuisson à différents types de pâte ainsi qu'aux préférences de l'utilisateur.

Le kit inclut une plaque réfractaire d'un diamètre de 310 mm, qui stocke efficacement la chaleur et la répartit uniformément, conférant à la pizza une texture croustillante comparable à celle obtenue dans les fours traditionnels à bois. Par ailleurs, la poêle émaillée fournie, d'un diamètre identique, permet de réaliser des cuissons à la poêle ainsi que du grillage, offrant ainsi à l'appareil une grande polyvalence en cuisine.

L'enveloppe est conçue en acier avec une finition noire élégante, conférant à l'appareil non seulement une esthétique moderne mais assurant aussi sa robustesse et sa facilité d'entretien. La vitre intégrée dans le couvercle permet de contrôler le processus de cuisson sans ouvrir l'appareil, tandis que le thermomètre incorporé assure la surveillance précise de la température à l'intérieur de la chambre de cuisson.

Grâce à une construction robuste, une organisation optimisée des résistances ainsi qu'à des accessoires de haute qualité, cet appareil assure des performances professionnelles en milieu domestique.

DESCRIPTION DE L'APPAREIL	
1	Manette du thermostat
2	Témoin lumineux de chauffage
3	Thermomètre



#### 4. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

MODÈLE	FG09556
Alimentation électrique	230 V / 50 Hz
Puissance totale	1,2 kW
Puissance de la résistance supérieure	0,5 kW
Puissance de la résistance inférieure	0,7 kW
Dimensions	340x330x165 mm
Diamètre intérieur	320 mm
Poids	4,3 kg

#### 5. TRANSPORT ET STOCKAGE

Dès réception de l'appareil, il convient de vérifier immédiatement qu'il est complet et qu'il n'a pas subi de dommages lors du transport. Lors du transport, l'appareil doit être manipulé avec soin afin d'éviter tout choc.

L'appareil emballé ne doit pas être entreposé en extérieur. Il doit être stocké dans un local ventilé, dans une atmosphère exempte de tout agent corrosif. L'appareil ne doit pas être orienté contrairement aux indications portées sur l'emballage.

L'emballage doit rester scellé en usine jusqu'au démarrage de l'installation de l'appareil. Lors du stockage, il est impératif de respecter les indications figurant sur l'emballage concernant la position de l'appareil, sa disposition et les conditions de stockage.

## 6. INSTALLATION

Avant toute mise en service, retirer l'emballage ainsi que tous les matériaux de protection de l'appareil et de ses accessoires. Ne jamais retirer de l'appareil des éléments tels que la plaque signalétique et les marquages d'avertissement.

- Positionner l'appareil sur une surface stable et parfaitement horizontale, capable de supporter le poids de l'appareil ainsi que la charge maximale qu'il peut contenir.
  - Ne jamais poser l'appareil sur un matériau inflammable.
  - Ne pas installer l'appareil à proximité d'un feu ouvert, de fours à convection, de fours ou d'autres sources de chaleur.
  - Ne pas installer l'appareil dans des endroits exposés à l'ensoleillement direct. Cela pourrait entraîner des dommages à l'appareil ou à sa surface.
  - La température ambiante doit être inférieure à 40 °C.
  - Ne pas installer l'appareil dans des zones où l'humidité relative dépasse 65 %. Une humidité élevée affecte l'efficacité du fonctionnement de l'appareil.
  - Installer l'appareil de manière à ce que la prise soit accessible et puisse être débranchée rapidement en cas de dysfonctionnement.
  - Le circuit des prises électriques doit être protégé par un fusible 10A ainsi que par un dispositif différentiel de protection.
- Brancher l'appareil uniquement directement sur une prise murale. Il est interdit d'utiliser des rallonges ou des multiprises électriques à cet effet.



### ATTENTION !

- **N'utiliser aucune source d'alimentation autre que celle spécifiée sur la plaque signalétique.**
- **Ne pas utiliser de dispositif différentiel ne répondant pas aux normes de sécurité en vigueur.**
- **Le montage et la maintenance relatifs à l'installation électrique doivent être effectués par un service agréé Forcast ou par des personnes disposant des qualifications nécessaires.**
- **Un disjoncteur différentiel, un fusible ainsi qu'une prise d'alimentation doivent être installés à proximité immédiate de l'appareil.**
- **La fiche et la prise doivent être en parfait état de fonctionnement et garantir une connexion correcte.**

## 7. UTILISATION



### ATTENTION !

- **Ne pas utiliser l'appareil à des fins autres que celles prévues. L'appareil doit être exploité uniquement par des personnes ayant pris connaissance de la présente notice.**
  - **Ne pas toucher les surfaces chaudes. Les boutons et les poignées deviennent chauds lors du chauffage. Portez des gants de cuisine ou des gants de protection lors de l'ouverture du couvercle de l'appareil à pizza.**
  - **Il faut faire particulièrement attention lors de l'ouverture de l'appareil à pizza, car la vapeur accumulée peut être libérée de manière soudaine.**
  - **Faites particulièrement attention lors du transport de l'appareil.**
- 
- Avant le montage, le démontage ainsi que pendant le nettoyage, débranchez l'appareil de la prise électrique.
  - Lavez et séchez soigneusement l'appareil avant la première utilisation.
  - Avant de connecter l'appareil à l'alimentation électrique, veiller à ce que les boutons des thermostats soient positionnés sur "0".
  - Insérer la fiche dans une prise avec mise à la terre.
  - Avant la première mise en service de l'appareil, il convient de consulter le manuel d'utilisation.
  - Avant de commencer la cuisson, préchauffer le four pendant 10 minutes avec le couvercle fermé, réglé sur la position "5", afin de porter la pierre à 320 °C et d'éliminer d'éventuels résidus de lubrifiant sur les éléments chauffants. Ce processus n'affecte pas le fonctionnement de l'appareil et ne nécessite pas de répétition ultérieure.
  - Ne pas appliquer d'huile ni d'eau directement sur la pierre pendant la cuisson, l'assaisonnement ou le nettoyage.
  - Placer les produits crus (par exemple la pizza) directement sur la surface de la pierre.

- Ne pas tenir compte des petites rayures ni de l'assombrissement de la pierre – cela indique un bon assaisonnement.
- Ne pas utiliser de couteau ni de coupe-pizza sur la pierre afin de ne pas endommager sa surface fine et granulée.
- L'appareil est conçu pour cuire des pizzas à partir de pâte fraîche ainsi que sur des fonds surgelés prêts à l'emploi.
- Avant la cuisson d'une pâte surgelée, il est nécessaire de la décongeler afin d'obtenir un effet croustillant.
- Pour une pâte fraîche, il est recommandé de saupoudrer légèrement la pierre de farine avant de déposer la pâte. Au besoin, ajouter davantage de farine à la pâte afin d'éviter toute adhérence.
- Vous pouvez utiliser les recettes présentées dans le manuel ou élaborer vos propres compositions.
- Lors de l'ouverture du couvercle, il convient de faire preuve d'une extrême prudence, car de la vapeur chaude peut s'en dégager. L'utilisation de gants de protection est recommandée.

### CUISSON SUR PIERRE

- Veiller à ce que la molette de réglage de la température soit éteinte et que l'intérieur de l'appareil ne contienne que la pierre à pizza.
- Connecter le câble d'alimentation à une prise secteur 230 V. Pour mettre l'appareil en marche, tourner la molette de température sur le réglage maximal « 5 ». L'allumage du témoin de chauffage indique le démarrage du chauffage. Le préchauffage améliore la qualité de la cuisson.
- Déposer la pâte crue ou précuite sur la pelle à pizza puis ajouter les ingrédients souhaités. Il ne faut pas exagérer la quantité de garnitures ni les empiler trop haut — elles doivent rester sous l'élément chauffant supérieur afin d'éviter toute carbonisation.
- Après le préchauffage de l'appareil, glisser la pizza de la pelle directement sur la pierre chauffante. Attention : la pierre ainsi que les poignées seront très chaudes — ne pas les toucher avant leur refroidissement complet.
- Fermer le couvercle, laisser le bouton de température en position « 5 » et cuire la pizza pendant 4 à 5 minutes ou jusqu'à obtention du degré de cuisson souhaité. En raison de l'épaisseur variable de la pâte et de la quantité d'ingrédients, le temps de cuisson peut varier. Après 3 minutes, vérifier le degré de cuisson, puis poursuivre la cuisson si nécessaire.
- En cas de cuisson trop rapide, réduire la température en tournant le bouton dans le sens antihoraire. Pour augmenter la température, tourner le bouton dans le sens horaire.
- Pour une pizza avec une base congelée, décongeler complètement la pâte avant la cuisson, puis placer la pizza sur la pierre préchauffée.
- Ne pas utiliser de pâte collante directement sur la pierre ou les feuilles de cuisson à pizza. En cas de pâte collante, il est recommandé d'utiliser une plaque pour une pré-cuisson, puis de transférer la pizza sur la pierre ou de saupoudrer la pierre de farine avant de déposer la pâte.
- Pour cuire une pizza suivante, répétez les étapes mentionnées ci-dessus.
- Après utilisation, éteignez l'appareil en réglant les thermostats sur la position « 0 » puis débranchez-le de la source d'alimentation.

## 8. RECETTES

Upe



### Pâte de base pour pizza

#### Ingrédients (pour une pizza) :

- 7 g de levure sèche (1 sachet)
- 1 cuillère à café de sucre granulé
- 1/2 cuillère à café de sel
- 250 g de farine de blé
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive

1. Dans un récipient, mélanger 180 ml d'eau tiède, la levure, le sucre et le sel. Remuer à la fourchette jusqu'à dissolution complète des ingrédients. Couvrir avec un film alimentaire et laisser reposer dans un endroit chaud pendant 5 minutes, jusqu'à l'apparition de bulles à la surface.
2. Tamiser la farine dans un récipient. Ajouter le mélange de levure ainsi que l'huile d'olive. Mélanger jusqu'à l'obtention d'une pâte souple. Transférer sur une surface légèrement farinée puis pétrir pendant 10 minutes, jusqu'à ce que la pâte devienne élastique. Déposer dans un récipient légèrement graissé, couvrir avec un film plastique et laisser reposer dans un endroit chaud pendant 25 à 30 minutes, jusqu'à ce que le volume double.
3. Frapper le pâton fermenté avec le poing afin d'en évacuer l'air. Pétrir sur une surface légèrement farinée jusqu'à ce que la pâte devienne lisse.

### **Pizza surgelée**

1. Positionner le sélecteur de température sur le niveau 3.
2. Lorsque le témoin lumineux s'éteint, placez la pizza surgelée directement sur la pierre et refermez le couvercle.
3. Laisser la pizza reposer pendant environ 4 minutes afin qu'elle décongèle.
4. Après décongélation de la pâte, augmenter la température au niveau 5 et cuire environ 5 minutes.

### **Préparation pour pizza ou pain**

1. Il est recommandé d'utiliser un mélange panifiable de qualité supérieure.
2. La plupart des mélanges prêts à l'emploi incluent une recette de pâte à pizza – il est conseillé d'utiliser 10 % d'eau en moins que la quantité indiquée dans la recette.

### **Pita**

1. Une alternative plus saine à la pizza traditionnelle.
2. Disponible dans la plupart des supermarchés.
3. Pâtisser pendant 2–3 minutes.

### **Fond prêt (frais)**

1. Exige un temps de cuisson prolongé en raison d'une épaisseur accrue.
2. Utiliser moins d'ingrédients supplémentaires afin de réduire le temps de cuisson.

### **Pâte prête à l'emploi (congelée)**

1. Pour obtenir un résultat optimal, il convient de décongeler la pâte.
2. Positionner la température sur le réglage 3.
3. Ajouter les ingrédients sur la base de pâte congelée.
4. Lorsque le témoin lumineux s'éteint, placer la pizza sur la pierre et fermer le couvercle.
5. Après 2 à 3 minutes, augmenter la température à 5 et cuire jusqu'à ce que le fond soit croustillant.

### **Calzone**

1. Elles ne doivent pas présenter une épaisseur excessive.
2. Il est possible de cuire directement sur la pierre ou dans un plat profond.
3. Le fromage ricotta convient parfaitement pour une garniture sucrée, en y ajoutant par exemple de la banane, des pommes compotées, puis en accompagnant le tout de glace.

### **Toasts**

1. Déposer les toasts avec la garniture choisie directement sur la pierre.
2. Fermer le couvercle et augmenter la température.
3. Contrôler après 3 à 4 minutes.
4. Après la cuisson, enduire la surface externe de beurre.

## 9. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

L'appareil doit être nettoyé après chaque utilisation.



### ATTENTION !

**Avant de procéder au nettoyage, éteindre l'appareil et le débrancher de l'alimentation électrique.**

- Ne pas toucher ni nettoyer tant que tous les éléments ne sont pas revenus à température ambiante.
- Pour le nettoyage de l'enveloppe, utiliser uniquement un chiffon humide.
- Ne jamais immerger l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide – cela pourrait provoquer un risque d'électrocution ou endommager l'appareil.
- Il est formellement interdit de verser directement de l'eau sur l'appareil. Il convient d'empêcher toute infiltration d'eau dans les composants électriques.
- La pierre ne doit pas être nettoyée avec de l'huile, de l'eau ou des détergents.
- Retirer l'excès de restes alimentaires à l'aide d'une spatule ou d'une brosse à poils durs, puis essuyer avec un essuie-tout ou un chiffon propre.
- Laver les pelles à l'eau tiède avec un détergent doux destiné à la vaisselle. Ne pas les immerger dans l'eau afin d'éviter tout endommagement.
- Ne pas utiliser la pierre à d'autres fins, par exemple comme support pour des plats chauds ou comme planche à découper.
- Ne pas verser de liquide sur la pierre, qu'elle soit chaude ou froide.
- Le respect de ces consignes garantit une utilisation durable de l'appareil.
- Le couteau à pizza doit être lavé à l'eau tiède avec un détergent doux.
- L'état du câble électrique ainsi que de la fiche doivent être vérifiés périodiquement. En cas de détection de dommages ou d'anomalies sur les connexions électriques, veuillez contacter le service agréé Forgast.

## 10. DÉPANNAGE

Si l'appareil ne fonctionne pas correctement, vérifiez les causes probables du dysfonctionnement avant de contacter le service technique. Le tableau ci-après présente les causes courantes de dysfonctionnement de l'appareil ainsi que les procédures recommandées pour y remédier.

PROBLÈME	CAUSE	SOLUTION
Témoin lumineux de température s'active et se désactive.	Il s'agit du témoin lumineux automatique du thermostat.	Le témoin restera allumé jusqu'à ce que le four atteigne la température réglée.
Le dessus de la pizza brûle.	La température du four est trop élevée.	Si le dessus de la pizza cuit plus rapidement que la base, réduisez le réglage du four au niveau 4 et laissez la pizza poursuivre sa cuisson sans l'intervention du témoin lumineux du thermostat. Vous pouvez également laisser le couvercle ouvert quelques minutes afin de maîtriser le processus de cuisson.
Le fond de la pizza s'approche de la combustion.	La température du four est trop élevée.	Veillez à ce que le four ait été préchauffé sur la position 5. Lorsque le témoin lumineux s'éteint, patientez quelques minutes avant de placer la pizza. Pour la cuisson des pizzas suivantes, il est recommandé de laisser le couvercle entrouvert pendant quelques minutes entre chaque cuisson, en réglant la température sur 4.
Plaque en pierre sale.	Présence d'humidité sous la base.	Ne vous inquiétez pas si la pierre présente des traces d'usage. Plus les traces sont nombreuses, meilleur est le goût de la pizza. Il suffit de racler les excès avec une spatule métallique.

## 11. GESTION DES DÉCHETS ET ÉLIMINATION

En fin de vie du produit, ne jetez pas l'appareil dans un endroit susceptible de nuire à l'environnement.

Le stockage temporaire de déchets dangereux en vue de leur élimination ultérieure est autorisé. Il faut impérativement respecter les réglementations environnementales en vigueur dans le pays d'utilisation de l'appareil.

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

L'appareil doit être démonté en séparant les composants et en les classant selon leur nature chimique, en tenant compte qu'une partie peut être recyclée et réutilisée de manière similaire aux déchets ménagers. Avant la mise au rebut, il convient de rendre l'appareil inutilisable en débranchant son câble d'alimentation.

Les matériaux issus de la mise au rebut, s'ils ne sont pas réutilisés, doivent être remis à un point de collecte ou déposés en décharge conformément aux réglementations en vigueur.

Tout symbole WEEE apposé sur le produit indique qu'il ne doit pas être traité comme un déchet ménager. Il doit être éliminé conformément aux règles en vigueur afin de prévenir tout impact négatif sur l'environnement et la santé humaine.

Pour de plus amples informations sur le recyclage de ce produit, veuillez contacter le fabricant, le service après-vente ou l'organisme local compétent en matière de gestion des déchets.

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

Si un remontage ultérieur de l'appareil est envisagé, 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 dysfonctionnements ou d'inconvénients provoqués par un personnel non autorisé manipulant l'appareil.



### ÉLIMINATION

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

Lors de l'élimination, il convient de respecter strictement les réglementations locales en vigueur. Les éléments de l'emballage (sacs en plastique, morceaux de polystyrène, etc.) doivent être conservés hors de portée des enfants, car ils présentent un risque potentiel.

L'appareil a été fabriqué à partir de matériaux recyclables. Cet appareil porte le marquage attestant de sa conformité à la Directive Européenne relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). En assurant une élimination correcte de cet appareil, vous contribuez à prévenir les risques potentiellement néfastes pour l'environnement et la santé humaine.



Le symbole apposé sur l'appareil ou dans la documentation qui l'accompagne indique que cet appareil ne doit pas être traité comme un déchet ménager classique. Il doit être transmis à un centre spécialisé dans la collecte et le recyclage des appareils électriques et électroniques. Lors de l'élimination de l'appareil, il convient de le rendre inutilisable (en empêchant sa mise en marche) en coupant le câble d'alimentation ainsi qu'en retirant la porte, l'étagère et tout autre élément pouvant présenter un danger. Il convient d'éviter toute situation permettant de grimper sur l'appareil ou de s'y retrouver coincé. L'appareil doit être éliminé conformément aux réglementations locales en matière de gestion des déchets, en le déposant dans un centre de collecte approprié. Ne pas laisser l'appareil sans surveillance, car il pourrait constituer un danger pour les enfants.

### DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

Cet appareil a été fabriqué conformément aux exigences de sécurité définies par les directives européennes et aux normes correspondantes. Suite à l'obtention de cette conformité, le fabricant déclare que ses produits sont conformes à la législation européenne en vigueur et sont donc munis du marquage CE approprié, permettant leur mise sur le marché dans les pays européens.

La déclaration de conformité, disponible sur demande de l'utilisateur, est accessible sous forme électronique ou imprimée au siège du fabricant.

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



