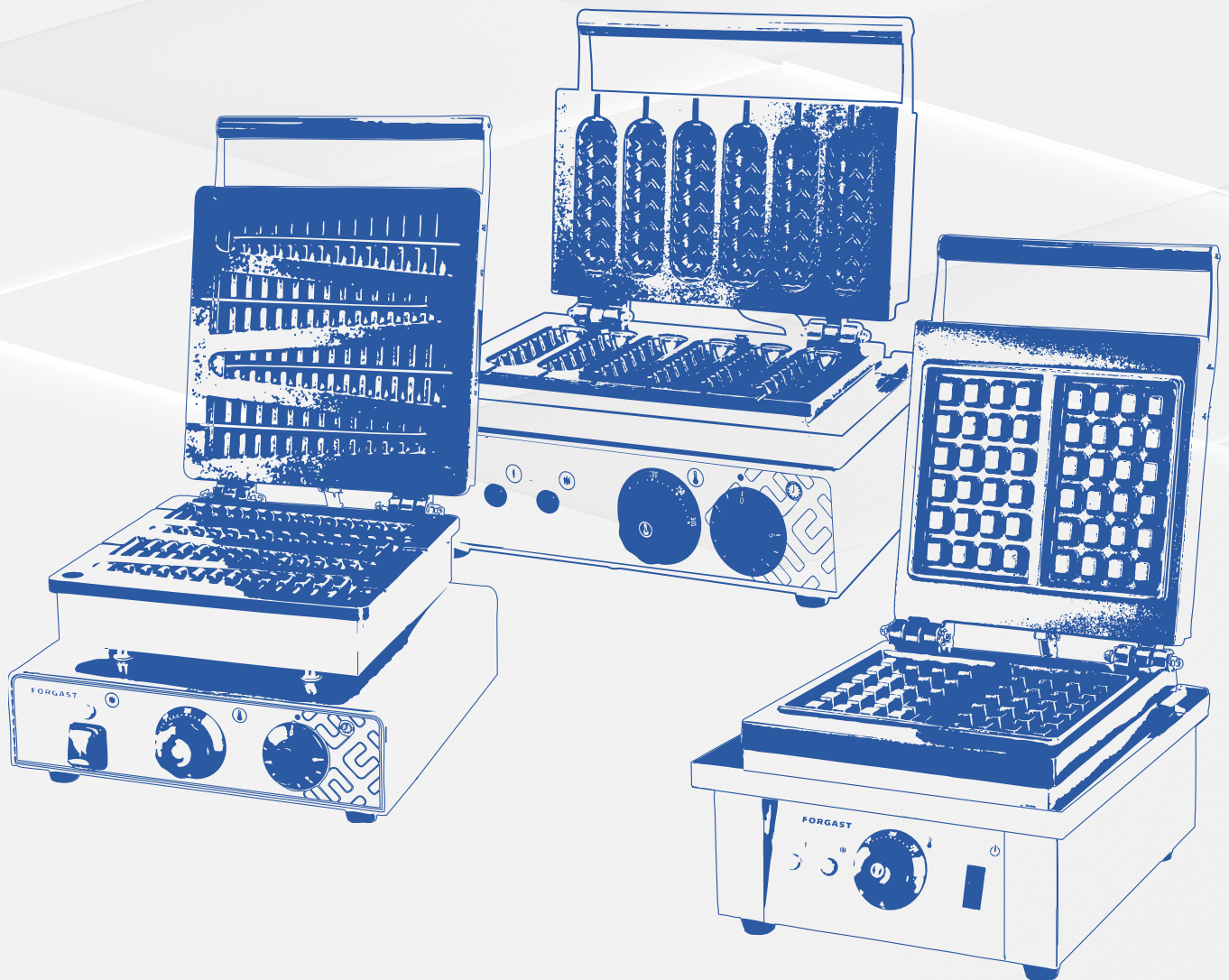


MODE D'EMPLOI



Gaufriers

**FG09704 / FG09705 / FG09706 / FG09707 / FG09708 / FG09709 / FG09711 /
FG09712 / FG09713 / FG09714 / FG09721 / FG09722 / FG09725 / FG09726**

- TRADUCTION DU MODE D'EMPLOI ORIGINAL -

1. SÉCURITÉ	3
2. DESTINATION D'UTILISATION	4
3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL	4
4. PANNEAU DE COMMANDE	5
5. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES	6
6. TRANSPORT ET STOCKAGE	6
7. INSTALLATION	7
8. UTILISATION	7
9. Nettoyage et maintenance	8
10. GESTION DES DÉCHETS ET ÉLIMINATION	9

REMARQUE :

Ce manuel a été traduit à partir de la version originale en anglais au moyen de l'intelligence artificielle et de la traduction automatique.



Nous vous remercions pour l'achat de votre gaufrier FORGAST.

Afin d'assurer votre sécurité et le bon fonctionnement de l'appareil, veuillez lire attentivement ce manuel avant toute première utilisation.

Nos produits font l'objet de modifications et d'améliorations continues afin de garantir leur fonctionnement sans panne ainsi que votre sécurité.

Les instructions doivent être conservées dans un lieu sûr et accessible au personnel. En tant que fabricant, nous nous réservons le droit d'apporter des modifications aux paramètres et aux solutions techniques afin d'améliorer continuellement la qualité de nos produits.

Les informations et paramètres contenus dans ce manuel peuvent différer des données réelles, sans toutefois affecter de manière significative l'utilisation de l'appareil.

1. SÉCURITÉ

1. Après la réception de l'appareil, il est impératif de vérifier son état en termes de complétude ainsi que la présence éventuelle de dommages liés au transport. En cas de constatation d'anomalies ou de dommages, il convient de suivre les dispositions stipulées 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 matériels ou des pertes dont le fabricant décline toute responsabilité.
2. Le non-respect des conditions d'utilisation et des consignes de sécurité peut entraîner des blessures corporelles graves ou d'autres dommages .
3. L'appareil doit être exploité dans les conditions prévues par le manuel et conformément à la destination pour laquelle il a été conçu et fabriqué .
4. Lors de l'utilisation de l'appareil, il est impératif de le protéger contre tout contact avec l'eau (voir chapitre Nettoyage). Cela s'applique également à toutes les connexions électriques externes. En cas de contact inapproprié de l'appareil avec de l'eau, il est impératif de le mettre hors tension en le débranchant de la source d'alimentation et de le faire contrôler par un service agréé Forgast. Le non-respect de cette procédure peut entraîner un risque d'électrocution et mettre la vie en danger.
5. Ne jamais ouvrir le boîtier de l'appareil soi-même. Veiller à ce que toutes les ouvertures de ventilation restent dégagées afin d'assurer un refroidissement optimal de l'appareil. Ne jamais introduire d'éléments dans les ouvertures de l'appareil, à l'exception des composants standards ou optionnels.
6. La fiche d'alimentation doit être manipulée avec une main sèche. Lors du débranchement, il faut toujours saisir la fiche et jamais le cordon d'alimentation. L'état de la fiche ainsi que du cordon d'alimentation doit être régulièrement vérifié. En cas de constatation de dommage ou de fonctionnement anormal, il est impératif de déconnecter l'appareil et de contacter le service après-vente agréé Forgast.
7. En cas de renversement ou de chute de l'appareil, il est impératif de confier sa vérification ou sa réparation au service après-vente agréé Forgast avant toute nouvelle utilisation. Il est strictement interdit de tenter toute réparation par soi-même, car cela pourrait mettre la vie en danger. Toute modification ou altération de la structure de l'appareil est formellement interdite.
8. En cas de dommages constatés sur le câble d'alimentation ou la fiche, ceux-ci doivent être impérativement remplacés. Le câble d'alimentation doit être protégé contre tout contact avec des éléments chauds ou tranchants, le feu ou tout autre objet. Le câble doit être sécurisé afin d'éviter tout tirage accidentel ou risque de chute.



ATTENTION !

Le raccordement, l'adaptation de l'installation électrique existante ainsi que toute réparation doivent être réalisés par une personne familiarisée avec les instructions de l'appareil, dûment formée et habilitée.

9. Il convient de contrôler régulièrement le fonctionnement de l'appareil et, en cas de détection d'un dysfonctionnement, de se reporter en priorité aux informations contenues dans ce manuel. En cas d'impossibilité de mettre l'appareil en marche ou d'obtenir les paramètres de fonctionnement adéquats, veuillez contacter un centre de service agréé Forghost.
10. Les personnes mineures, atteintes de déficiences motrices ou mentales, ainsi que celles ne disposant pas des connaissances nécessaires à la bonne utilisation de l'appareil, ne sont autorisées à l'utiliser que sous la surveillance et la responsabilité d'une personne chargée de leur sécurité.
11. Lors du nettoyage, de l'entretien ou d'une longue période d'inutilisation, il est impératif d'éteindre l'appareil conformément aux indications du manuel et de débrancher la prise de la prise secteur.



ATTENTION !

Si la prise demeure branchée à la prise secteur, l'appareil reste sous tension en continu.

Il convient de garantir un accès aisé à la prise et à la prise secteur. Cela permet une déconnexion rapide de l'appareil et une coupure immédiate de l'alimentation en cas de défaillance majeure.



ATTENTION !

Le non-respect des consignes ci-dessus peut entraîner des blessures graves, un risque mortel, 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'UTILISATION

Les gaufriers Forghost sont des appareils professionnels conçus pour une cuisson rapide et homogène des gaufres. Dotés de plaques chauffantes de haute qualité avec revêtement antiadhésif et d'une régulation précise de la température, ils assurent une texture croustillante et une consistance idéale de la pâte. Ils conviennent parfaitement aux cafés, pâtisseries, hôtels, food trucks ainsi qu'à tout autre établissement de restauration où la performance et la fiabilité sont primordiales.

Les appareils sont destinés strictement à un usage en intérieur et doivent être manipulés par un personnel qualifié. L'utilisation des gaufriers pour la cuisson de produits autres que la pâte à gaufres est strictement interdite.

3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL

Les gaufriers Forghost bénéficient d'une construction robuste, garantissant durabilité et fiabilité lors d'un usage intensif en restauration.

Le boîtier des appareils est conçu en acier inoxydable, assurant une résistance optimale à la corrosion ainsi qu'une grande facilité d'entretien. Selon le modèle, différentes variantes de plaques chauffantes sont proposées, offrant la possibilité de cuire des gaufres de formes et tailles variées, ce qui élargit les possibilités d'adaptation de l'offre aux besoins de l'établissement.

Les plaques chauffantes sont en aluminium recouvert d'un revêtement antiadhésif, ce qui facilite la cuisson et prévient l'adhérence de la pâte. L'aluminium assure un chauffage rapide et uniforme des plaques, réduisant le temps de préparation des gaufres tout en garantissant une température stable.

La plage de réglage de la température s'étend de 50 à 250 °C ou de 50 à 300 °C – selon le modèle – ce qui permet un réglage précis des paramètres de cuisson. La plupart des modèles sont équipés d'un minuteur facilitant le contrôle du temps de cuisson.

4. PANNEAU DE COMMANDE

MODÈLES AVEC MINUTEUR	
1	Voyant de mise en marche
2	Interrupteur
3	Thermostat
4	Minuteur



MODÈLES SANS MINUTEUR	
1	Voyant d'alimentation
2	Voyant de mise en marche
3	Thermostat
4	Interrupteur

5. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

MODÈLE	ALIMENTATION	PUISSANCE	NOMBRE DE PLAQUES	NOMBRE DE GAUFRES	DIMENSIONS	POIDS
FG09704	230 V/50 Hz	1,55 kW	1	6	390×340×246 mm	7,5 kg
FG09705	230 V/50 Hz	1,75 kW	1	2	275×370×240 mm	8,9 kg
FG09706	230 V/50 Hz	1,6 kW	1	4	285×350×240 mm	6,73 kg
FG09707	230 V/50 Hz	1,75 kW	1	4	330×370×240 mm	9,7 kg
FG09708	230 V/50 Hz	1,55 kW	1	6	390×349×246 mm	7,5 kg
FG09709	230 V/50 Hz	1,55 kW	1	4	390×340×245 mm	9,89 kg
FG09711	230 V/50 Hz	1,2 kW	1	4	250×450×260 mm	5,7 kg
FG09712	230 V/50 Hz	1,4 kW	1	1	220×570×280 mm	5,1 kg
FG09713	230 V/50 Hz	1,75 kW	1	2	275×370×240 mm	8,9 kg
FG09714	230 V/50 Hz	1,2 kW	1	1	250×505×300 mm	8,5 kg
FG09721	230 V/50 Hz	2 × 1,2 kW	2	2 × 4	500×450×260 mm	10,7 kg
FG09722	230 V/50 Hz	2 × 1,4 kW	2	2	440×570×280 mm	10,2 kg
FG09725	230 V/50 Hz	2 × 1,75 kW	2	2 × 2	630×380×245 mm	18 kg
FG09726	230 V/50 Hz	2 × 1,75 kW	2	2 × 4	630×370×240 mm	13,2 kg

6. TRANSPORT ET STOCKAGE

Lors du transport, l'appareil doit être manipulé avec précaution et les chocs évités. L'appareil emballé ne doit pas être entreposé à l'extérieur. Ils doivent être placés dans un local ventilé, dans une atmosphère dépourvue d'agents corrosifs. Il ne faut pas faire pivoter l'appareil en contradiction avec les indications figurant sur l'emballage.

7. INSTALLATION

- La surface d'installation doit être plane et stable.
- Ne pas stocker d'objets inflammables à proximité de l'appareil.
- Vérifier l'absence de dommages visibles dus au transport.
- La température ambiante doit être inférieure à +40 °C.
- L'humidité relative ambiante doit être inférieure à 65 %.
- Vérifier que tous les accessoires sont présents dans l'appareil.
- Retirer le film protecteur.



ATTENTION !

- **Ne pas utiliser d'alimentation autre que celle indiquée sur la plaque signalétique.**
- **Ne pas utiliser un disjoncteur différentiel ne respectant pas les normes de sécurité.**
- **Le montage et la maintenance relatifs à l'installation électrique doivent impérativement être réalisés par le service agréé For-gast ou par des personnes dûment qualifiées.**
- **Un disjoncteur différentiel, un fusible ainsi qu'une prise de courant doivent être installés à proximité immédiate de l'appareil.**



ATTENTION !

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

8. UTILISATION



ATTENTION !

Ne pas utiliser cet appareil à des fins autres que celles pour lesquelles il a été conçu. L'utilisation de l'appareil est réservée aux personnes ayant pris connaissance de ce manuel. Avant tout montage, démontage ou nettoyage, veuillez débrancher l'appareil de la prise électrique.

- Lavez soigneusement et séchez l'appareil avant la première utilisation.
- Placez l'appareil dans un endroit approprié, en veillant à assurer une ventilation adéquate sur tous les côtés.
- Avant de brancher l'appareil, vérifiez que l'interrupteur est en position « 0 ».
- Insérez la fiche dans une prise électrique reliée à la terre.
- Positionnez l'interrupteur sur « 1 », le témoin lumineux de mise sous tension s'allumera.



ATTENTION :

Avant la première utilisation de l'appareil, il est nécessaire de laver soigneusement puis de graisser les plaques de cuisson, ensuite de les préchauffer sans déposer de pâte. Lors du préchauffage de l'appareil, il est possible qu'un léger dégagement de fumée apparaisse – cela constitue un phénomène tout à fait normal.

Veillez simplement à assurer une ventilation correcte de la pièce. Au bout de quelques minutes, éteignez l'appareil et patientez jusqu'à son refroidissement, puis graissez de nouveau les plaques de cuisson – l'appareil est alors prêt à être utilisé.

- Réglez le thermostat sur la température désirée. Le chauffage est indiqué par l'allumage du témoin lumineux.
La température de cuisson dépend de la composition de la pâte utilisée.
- Attendre que le témoin lumineux s'éteigne (ce qui signifie que la température réglée est atteinte).
- Le témoin lumineux se rallumera lorsque la température de l'appareil aura baissé d'environ 15 °C et que le thermostat réactivera les résistances chauffantes.
- Soulever la partie supérieure et vaporiser une petite quantité d'huile végétale sur la partie inférieure.
- Verser la pâte dans la partie inférieure de manière à la recouvrir entièrement.
- Refermer la partie supérieure. Le temps de cuisson dépend de la composition de la pâte utilisée.

MODÈLES : FG09712 / FG09722 / FG09714

- Réglez le thermostat sur la température désirée. Le chauffage est indiqué par l'allumage du témoin lumineux. La température de cuisson dépend de la composition de la pâte utilisée.
- Attendez que le témoin lumineux s'éteigne (ce qui signifie que la température réglée est atteinte).
- Soulever la partie supérieure et vaporiser une petite quantité d'huile végétale sur la partie inférieure.
- Verser la pâte dans la partie inférieure de manière à la recouvrir entièrement.
- Refermez l'appareil et tournez la poignée dans le sens des aiguilles d'une montre pour répartir uniformément la pâte à gaufres. L'angle maximal pouvant être atteint lors de la rotation des plaques chauffantes fermées est de 180°.
- Pour retirer les gaufres prêtes, replacez les plaques chauffantes en position initiale et ouvrez délicatement le couvercle supérieur.
- Après utilisation, positionnez le bouton de réglage de température et l'interrupteur sur « 0 », puis débranchez l'appareil de la prise électrique.



ATTENTION !

La surface de l'appareil ainsi que les gaufres sont très chaudes pendant la cuisson et présentent un risque de brûlure. Les gaufres doivent être retirées avec la plus grande précaution à l'aide d'une spatule en bois. Les plaques chauffantes ne doivent être soulevées qu'en utilisant les poignées qui ne chauffent pas.

Conseils :

- Lors de courtes pauses, il est recommandé de ne pas éteindre complètement l'appareil mais seulement de réduire la température de fonctionnement à 50 °C. Cela permettra d'économiser de l'énergie et du temps pour retrouver la température de fonctionnement.
- Il est déconseillé de consommer les quelques premières gaufres.

9. Nettoyage et maintenance

L'appareil doit être nettoyé après chaque utilisation.

- Le nettoyage doit être effectué une fois que l'appareil est complètement refroidi. Ne nettoyez jamais l'appareil lorsqu'il est encore chaud.
- Les éléments chauffants servant de moules à pâte doivent être nettoyés à l'aide d'une brosse à fibres souples.
- Évitez toute infiltration d'eau dans l'appareil. Lors du nettoyage, n'immergez pas l'appareil dans l'eau ni dans tout autre liquide. N'utilisez pas de jet d'eau à haute pression.
- N'employez pas d'objets tranchants ou métalliques, tels que couteaux ou fourchettes, susceptibles d'endommager l'appareil. et au contact avec des éléments conducteurs de courant peut entraîner un choc électrique.
- Il est recommandé d'éviter les agents abrasifs, solvants et produits de nettoyage corrosifs susceptibles d'endommager la surface de l'appareil.
- Après un nettoyage minutieux, essuyez la surface à l'aide d'un papier absorbant jusqu'à complète sécheresse.
- Les surfaces de travail sèches doivent être huilées avec de l'huile végétale afin de les protéger contre la corrosion.
- Le boîtier du gaufrier doit être nettoyé à l'aide d'un chiffon humide.
- 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 au niveau des connexions électriques, veuillez contacter un service après-vente autorisé Forgast.
- Une fois par an, l'appareil doit être remis au service après-vente Forgast afin de contrôler son usure, d'assurer son bon fonctionnement et de détecter toute éventuelle défaillance.

10. GESTION DES DÉCHETS ET ÉLIMINATION

En fin de vie, il est interdit de jeter cet appareil dans un lieu susceptible de porter atteinte à l'environnement.

Le stockage temporaire de déchets dangereux est admis uniquement 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 remis à des entreprises spécialisées chargées de sa collecte, son démontage et son élimination.

L'appareil doit être démonté en séparant les composants selon leur nature chimique, en gardant à l'esprit qu'une partie d'entre eux peut être recyclée et réutilisée comme les déchets ménagers. Avant l'élimination, il convient de rendre l'appareil inutilisable en débranchant son cordon d'alimentation.

Les matériaux issus de l'élimination, s'ils ne sont pas réutilisés, doivent être déposés dans un point de collecte ou une installation de traitement conforme à la réglementation 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 de manière appropriée afin de prévenir tout impact négatif sur l'environnement et la santé humaine.

Pour obtenir plus d'informations sur 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 remontage ultérieur de l'appareil est envisagé, toutes les interventions doivent être effectuées avec la plus grande prudence afin de ne pas endommager ses composants.

Le fabricant décline toute responsabilité en cas de défauts ou d'incidents résultant d'une intervention par un personnel non autorisé.



ÉLIMINATION

L'emballage ainsi que les matériaux utilisés pour sa fabrication sont entièrement recyclables et identifiés par le symbole .

Lors de l'élimination, il est impératif de se conformer à la réglementation locale en vigueur. Les éléments d'emballage (sacs plastiques, morceaux de polystyrène, etc.) doivent être conservés hors de portée des enfants en raison des risques potentiels qu'ils représentent.

Cet appareil a été conçu avec des matériaux destinés au recyclage. Cet appareil est conforme à la Directive européenne relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). Assurer une élimination correcte de cet appareil permet de prévenir les conséquences potentielles négatives sur 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 éliminé comme un déchet ménager classique. Il doit être remis à un centre spécialisé chargé de la collecte et du recyclage des équipements électriques et électroniques. Lors de l'élimination de l'appareil, il est nécessaire de le rendre inutilisable (en l'empêchant de fonctionner), notamment en coupant le câble d'alimentation et en retirant la porte du compartiment ainsi que tout autre élément susceptible de présenter un danger. Il ne faut pas permettre que l'on puisse grimper sur l'appareil ou s'y coincer. L'appareil doit être éliminé conformément aux réglementations locales relatives à la gestion des déchets, en le déposant dans un point de collecte spécial ; Ne pas laisser l'appareil sans surveillance, car il peut présenter un danger pour les enfants.

DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

L'appareil a été fabriqué conformément aux exigences de sécurité définies par les directives européennes et les normes correspondantes. Après obtention de cette conformité, le fabricant déclare que ses produits sont conformes à la législation européenne en vigueur et portent à ce titre le marquage CE, autorisant leur commercialisation dans les pays européens.

La déclaration de conformité, disponible sur demande de l'utilisateur, est fournie en version électronique ou imprimée au siège du fabricant.

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

