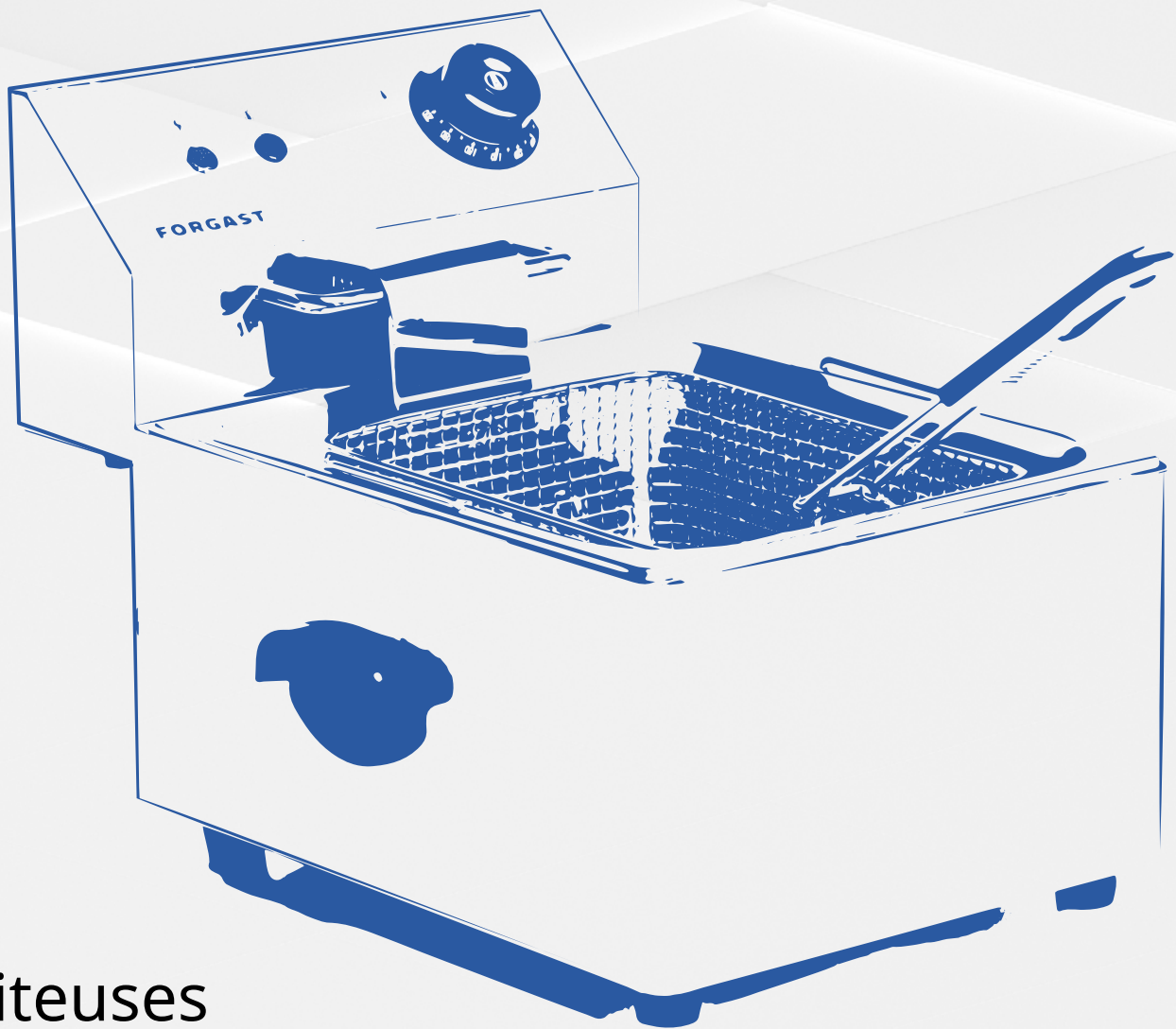




## MODE D'EMPLOI



## Friteuses

**FG09004 / FG09006 / FG09008 / FG09024 / FG09026 / FG09028  
FG09016 / FG09017 / FG09018 / FG09010**

- TRADUCTION DU MANUEL ORIGINAL -

<b>11. SÉCURITÉ</b>	<b>3</b>
<b>2. USAGE PRÉVU</b>	<b>4</b>
<b>3. CONSTRUCTION DE L'APPAREIL</b>	<b>5</b>
<b>4. DONNÉES TECHNIQUES</b>	<b>6</b>
<b>5. TRANSPORT ET STOCKAGE</b>	<b>7</b>
<b>6. INSTALLATION</b>	<b>7</b>
<b>7. UTILISATION</b>	<b>8</b>
<b>8. NETTOYAGE ET MAINTENANCE</b>	<b>8</b>
<b>9. PROBLÈMES, CAUSES, SOLUTIONS</b>	<b>8</b>
<b>10. GESTION ET ÉLIMINATION DES DÉCHETS</b>	<b>9</b>

**REMARQUE :**

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



**Nous vous remercions sincèrement d'avoir choisi une friteuse FORGAST.**

**Afin de garantir votre sécurité ainsi que le bon fonctionnement de l'appareil, il est impératif de lire attentivement ce manuel avant la première mise en service.**

**Nos produits font l'objet de modifications et d'améliorations continues afin d'assurer une utilisation fiable et sécurisée.**

**Le manuel doit être conservé dans un endroit sécurisé 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 présentés dans ce manuel peuvent différer de la réalité, 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 concernant la complétude et les éventuels dommages de transport. En cas de constatation d'une non-conformité ou d'un dommage, veuillez vous conformer aux dispositions des Conditions Générales de Garantie figurant dans ce manuel d'utilisation. En aucun cas, il ne faut utiliser un appareil endommagé lors du transport. Cela pourrait 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 entraîner des blessures corporelles graves ou d'autres dommages .
3. L'appareil doit être exploité dans les conditions spécifiées dans le manuel et conformément à l'usage pour lequel il a été conçu et fabriqué.
4. Pendant l'utilisation de l'appareil, il est nécessaire 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 de l'appareil avec de l'eau, il est nécessaire de le retirer du service en le débranchant de la source d'alimentation et de le faire contrôler par un service après-vente agréé Forgast. Le non-respect de cette procédure peut provoquer un électrocution et constituer un danger pour la vie.
5. Il est strictement interdit d'ouvrir le boîtier de l'appareil de manière autonome. Tous les orifices de ventilation doivent impérativement rester dégagés afin de garantir un refroidissement optimal de l'appareil. Aucun élément ne doit être inséré dans les orifices de l'appareil, hormis ceux faisant partie de l'équipement standard ou des accessoires optionnels.
6. La fiche d'alimentation doit être prise avec une main sèche. Lors du débranchement, il faut toujours tenir la fiche et en aucun cas le câble d'alimentation. Il est nécessaire de vérifier régulièrement l'état de la fiche ainsi que du câble d'alimentation. En cas de détection d'un dommage ou d'un dysfonctionnement, il convient de mettre l'appareil hors exploitation et de contacter le service après-vente agréé Forgast.
7. En cas de renversement ou de chute de l'appareil, avant toute nouvelle mise en service, il est impératif de faire effectuer une vérification ou une réparation par un service technique agréé Forgast. Il est formellement déconseillé de tenter toute réparation par soi-même, car cela pourrait présenter un risque grave pour la sécurité. Toute modification structurelle ou altération de l'appareil est interdite.
8. En cas de constatation de dommages sur le câble d'alimentation ou la fiche, ceux-ci doivent impérativement être remplacés. Protégez le câble d'alimentation contre tout contact avec des éléments chauds ou tranchants de l'appareil, le feu ou tout autre objet. Assurez-vous que le câble est sécurisé afin d'éviter tout tirage accidentel ou risque de trébuchement.



### **ATTENTION !**

**Le raccordement, l'adaptation de l'installation électrique existante ou les réparations doivent être réalisés par une personne connaissant les instructions de l'appareil, dûment formée et disposant des autorisations nécessaires.**

9. Il convient de surveiller en permanence le bon fonctionnement de l'appareil et, en cas de détection d'anomalies, de consulter en priorité les informations contenues dans la présente notice. En cas d'impossibilité de démarrage ou d'obtention des paramètres de fonctionnement adéquats, il convient de s'adresser au service agréé Forgast.
10. Les personnes mineures, présentant des limitations motrices ou intellectuelles, ainsi que celles dépourvues des connaissances nécessaires à une utilisation correcte de l'appareil, ne doivent manipuler ce dernier qu'en présence et sous la surveillance d'une personne responsable de leur sécurité.
11. Lors du nettoyage, de l'entretien ou lors d'une interruption prolongée de fonctionnement, veuillez éteindre l'appareil conformément aux indications du manuel et débrancher la fiche de la prise secteur.



**ATTENTION !**

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

**Il est impératif de garantir un accès facile à la fiche et à la prise secteur. Cela permettra une déconnexion aisée de l'appareil ainsi qu'une coupure rapide de l'alimentation en cas de panne majeure.**



**ATTENTION !**

**Le non-respect des recommandations ci-dessus peut provoquer des blessures graves, un danger pour la vie, des dommages à l'appareil ou des pertes matérielles importantes, dont le fabricant ne saurait être tenu responsable.**

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

## 2. USAGE PRÉVU

Les friteuses sont conçues pour la cuisson par immersion dans de l'huile de divers produits alimentaires, tels que : poulet, poissons, légumes panés, préparations de pâtisserie spécifiques et, principalement, les frites classiques de pomme de terre.

La cuisson s'effectue avec une huile chauffée à environ 175°C, généralement une huile végétale commercialisée sous forme solide ou liquide. La qualité du produit final dépend en grande partie de la qualité de l'huile, car les arômes générés dans l'huile se transmettent aux aliments frits. Pour cette raison, il est essentiel d'utiliser des huiles de haute qualité, c'est-à-dire celles qui présentent une teneur appropriée en acides gras spécifiques, ont été raffinées et possèdent un point de fumée élevé.

Les particules issues des aliments frits entraînent une dégradation progressive de l'huile. Cela résulte principalement du fait que les résidus alimentaires peuvent continuer à frire longtemps après le retrait du produit final, finissant par se carboniser et altérant ainsi le goût de l'huile par une amertume persistante. La durée de vie de l'huile dans la friteuse s'accroît grâce à un filtrage fréquent. De plus, les friteuses Forgast sont équipées d'une « zone froide ».

La zone froide correspond à une petite partie du fond de la chambre de la friteuse, située sous l'élément chauffant. L'huile à cet emplacement est plus froide que dans la zone de friture. Les particules d'aliments, de pâte ou de panure qui s'échappent du panier tombent au fond et s'accumulent dans la zone froide, où elles cessent de frire, ce qui prévient la dégradation de l'huile et prolonge sa durée de vie.

Les friteuses Forgast se caractérisent par leur design moderne. Une construction robuste, une manipulation aisée, le contrôle précis de la température, un chauffage rapide ainsi que des économies substantielles d'huile et d'énergie constituent les principaux avantages de cet équipement. Fabriquées en acier inoxydable, elles assurent un niveau d'hygiène élevé – l'élément chauffant amovible facilite le nettoyage complet de la cuve à huile. Les friteuses Forgast sont également conformes à toutes les normes de sécurité en vigueur : la cuve est munie d'un indicateur des niveaux minimal et maximal d'huile, et un dispositif de protection contre la surchauffe est activé lorsque la température de l'huile devient trop élevée. La coupure de l'alimentation électrique se produit également lors du retrait de la tête chauffante.

En plus des friteuses de la gamme FORGAST, des appareils conçus spécifiquement pour la friture des beignets sont également disponibles, pouvant être utilisés comme friteuses classiques à haute efficacité.

### 3. CONSTRUCTION DE L'APPAREIL

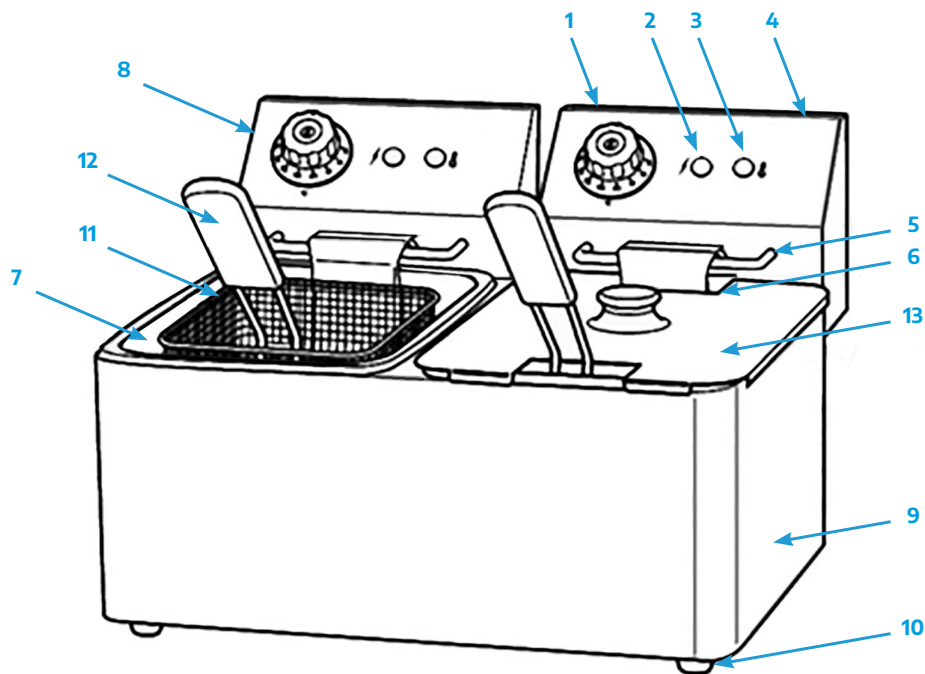
Les friteuses FORGAST sont fabriquées en acier inoxydable de haute qualité. Leurs composants principaux sont constitués d'une tête chauffante équipée d'une résistance. La tête est munie d'un panneau de commande incluant un thermostat pour le réglage de la température ainsi que des voyants lumineux indiquant que l'huile a atteint la température définie. Les friteuses FORGAST sont proposées en deux versions : équipées d'une ou de deux chambres à huile. Chaque chambre est commandée par une tête chauffante indépendante.

Les appareils sont dotés d'un limiteur de température assurant la protection contre la surchauffe, qui coupe l'alimentation lorsque l'huile atteint une température excessive, et ce, jusqu'au réarmement manuel de l'appareil.

Les têtes chauffantes peuvent être retirées du réservoir d'huile, ce qui permet un nettoyage aisé. Lorsque la tête est relevée, l'alimentation est automatiquement coupée grâce à l'interrupteur de sécurité intégré.

Le réservoir d'huile est doté d'une graduation en relief indiquant les niveaux minimum et maximum.

Les modèles à une et deux cuves, d'une capacité de 4, 6 et 8 litres, disposent d'un réservoir amovible, tandis que le modèle à deux cuves d'une capacité de 16 litres ainsi que les appareils de friture sont équipés de robinets de vidange pour l'huile.



FONCTION			
1	Thermostat	8	Bouton RESET (à l'arrière du module de chauffage)
2	Témoin d'alimentation	9	Boîtier
3	Témoin de fonctionnement	10	Pieds
4	Module de chauffage	11	Panier
5	Cache de la résistance	12	Poignée du panier
6	Résistance	13	Couvercle
7	Réservoir d'huile		

## 4. DONNÉES TECHNIQUES

PARAMÈTRES DE BASE - FRITEUSES À UNE CUVE				
Modèle	FG09004	FG09006	FG09008	FG09010
Tension	230 V/50 Hz	230 V/50 Hz	230 V/50 Hz	400 V, 50/60 Hz
Puissance	2000 W	3000 W	3250 W	10,2 kW
Nombre de cuves pour huile	1	1	1	1
Dimensions de la cuve à huile	185 x 270 x 175 mm	240 x 300 x 150 mm	240 x 300 x 200 mm	260 x 360 x 235 mm
Capacité utile	4 l	6 l	8 l	10 l
Dimensions du panier	140 x 210 x 125 mm	185 x 240 x 100 mm	185 x 240 x 140 mm	200 x 280 x 140 mm
Capacité maximale d'aliments préparable en une seule fois à usage unique	0,6 kg	0,9 kg	1,2 kg	1,5 kg
Plage de température de fonctionnement	60°C - 200°C	60°C - 200°C	60°C - 200°C	60°C - 200°C
Dimensions	210 x 380 x 305 mm	265 x 425 x 300 mm	265 x 425 x 350 mm	290 x 500 x 410mm
Longueur de la poignée	240 mm	240 mm	240 mm	235 mm
Poids	4,3 kg	5,6 kg	6,2 kg	10,2 kg

PARAMÈTRES ESSENTIELS - FRITEUSES BICOMPARTIMENT				
Modèle	FG09024	FG09026	FG09028	FG09016
Tension	220 - 240V, 50/60Hz			
Puissance	2 x 2000 W	2 x 3000 W	2 x 3250 W	2 x 5000 W
Nombre de cuves pour huile	2	2	2	2
Dimensions de la cuve à huile	185 x 270 x 175 mm	240 x 300 x 150 mm	240 x 300 x 200 mm	250 x 330 x 200 mm
Capacité utile	2 x 4 l	2 x 6 l	2 x 8 l	2 x 16 l
Dimensions du panier	140 x 210 x 125 mm	185 x 240 x 100 mm	185 x 240 x 140 mm	220 x 240 x 115 mm
Plage de température de fonctionnement	60°C - 200°C	60°C - 200°C	60°C - 200°C	60°C - 200°C
Dimensions	430 x 380 x 305 mm	540 x 425 x 300 mm	540 x 425 x 350 mm	560 x 690 x 920 mm
Longueur de la poignée	240 mm	240 mm	240 mm	240 mm
Poids	6,8 kg	10,2 kg	11 kg	18 kg

**PARAMÈTRES FONDAMENTAUX - FRITEUSES**

<b>Modèle</b>	<b>FG09017</b>	<b>FG09018</b>
Tension	220 - 240V, 50/60Hz	
Puissance	4800 W	6000 W
Nombre de cuves pour huile	1	1
Dimensions de la cuve à huile	495 x 360 x 190 mm	510 x 395 x 235 mm
Capacité utile	20 l	30 l
Dimensions du panier	470 x 270 x 100 mm	450 x 255 x 145 mm
Plage de température de fonctionnement	60°C - 200°C	60°C - 200°C
Dimensions	590 x 590 x 365 mm	620 x 560 x 405 mm
Longueur de la poignée	240 mm	240 mm
Poids	11 kg	18 kg

## 5. TRANSPORT ET STOCKAGE

Lors du transport, manipuler l'appareil avec la plus grande précaution et éviter tout choc. L'appareil emballé ne doit en aucun cas être entreposé en plein air. Il convient de le placer dans un local ventilé, dans une atmosphère exempte de risques de corrosion. Ne pas retourner l'appareil en contradiction avec les indications marquées sur l'emballage.

## 6. INSTALLATION

- L'emplacement d'installation doit être plat et stable.
- Ne pas stocker d'objets inflammables à proximité de l'appareil.
- Vérifier l'absence de dommages visibles résultant du transport.
- Retirer le film protecteur.



**ATTENTION !**

- **Utiliser uniquement une alimentation conforme à celle indiquée sur la plaque signalétique.**
- **Ne pas utiliser d'interrupteur différentiel ne répondant pas aux normes de sécurité en vigueur.**
- **Le montage et la maintenance relatifs à l'installation électrique doivent être effectués par le service agréé Forgast ou par des personnes disposant des habilitations requises.**
- **L'interrupteur différentiel, le fusible et 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 assurer une connexion correcte.**

## 7. UTILISATION

- Lavez et séchez soigneusement l'appareil avant sa première utilisation.
- Assurez-vous que la tension du réseau est conforme à celle indiquée sur l'appareil.
- Positionnez le bouton du thermostat sur la position « 0 ».
- Remplissez le réservoir avec de l'huile neuve, jusqu'à un niveau compris entre « MIN » et « MAX ».
- Branchez l'appareil à la source d'alimentation ; le témoin de mise sous tension s'allumera. Il est interdit de démarrer l'appareil si le réservoir est dépourvu d'huile.
- Réglez la température souhaitée pour l'huile de friture ; le témoin de fonctionnement s'allumera pour signaler le chauffage de l'huile.
- Le voyant de fonctionnement s'éteindra lorsque l'huile atteindra la température réglée sur le thermostat.
- Insérez soigneusement le panier contenant les aliments dans la friteuse, couvrez avec le couvercle et faites frire jusqu'à l'obtention du résultat souhaité.  
Lors de la fermeture du réservoir d'huile, veuillez vous assurer que le couvercle est sec. Pendant la friture, le voyant de fonctionnement peut de nouveau s'allumer, indiquant que l'huile a perdu la température souhaitée et que la résistance réchauffe de nouveau l'huile.
- Une fois la friture terminée, retirez le panier et suspendez-le à la poignée, ce qui permet aux aliments et au panier de s'égoutter de l'huile.
- Après utilisation, tourner le bouton du thermostat en position « 0 » et déconnecter l'appareil de la source d'alimentation électrique.

## 8. NETTOYAGE ET MAINTENANCE

- En cas d'incident imprévu, il convient de couper immédiatement l'alimentation électrique avant d'entreprendre toute autre opération.
- Il est formellement interdit de nettoyer l'appareil directement à l'aide d'un jet d'eau.
- Lorsque l'appareil n'est pas utilisé, veillez à éteindre le régulateur de température ainsi que l'interrupteur principal.
- En cas d'arrêt prolongé, l'appareil doit être entreposé dans un local bien ventilé, exempt de gaz corrosifs, après un nettoyage complet préalable de l'appareil.
- L'appareil doit faire l'objet d'une inspection quotidienne.
- Une inspection régulière contribue à prévenir tout accident grave.
- La température ambiante autour de l'appareil ainsi que celle de l'appareil lui-même ne doivent pas dépasser 300°C.
- Cesser immédiatement l'utilisation de l'appareil en cas de problème au niveau de son circuit.
- Dans cette situation, il est impératif de confier l'appareil à un technicien professionnel pour une inspection dans les plus brefs délais.

## 9. PROBLÈMES, CAUSES, SOLUTIONS

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	ACTION
Le témoin d'alimentation ne s'allume pas. L'appareil ne chauffe pas.	La fiche n'est pas correctement branchée. Le micro-interrupteur ne fait pas contact.	Débrancher la fiche. Ajuster l'écartement du micro-interrupteur.
Le témoin de chauffage ne s'allume pas et la température n'augmente pas.	Le raccordement de la résistance électrique est desserré.	Connecter les deux bornes de l'élément chauffant électrique et visser. Remplacer l'élément chauffant.
L'indicateur de mise en température est allumé, mais la température n'augmente pas.	Le régulateur de température est endommagé.	Remplacer le régulateur de température.
Le contrôle fonctionne, mais l'indicateur lumineux ne s'allume pas.	L'indicateur est défectueux.	Remplacer l'indicateur.
L'élément chauffant ne chauffe pas.	La protection contre la surchauffe est activée.	Réinitialiser manuellement le bouton de réarmement de la protection contre la surchauffe.
Le régulateur de température ne répond pas.	Le limiteur de température est défectueux.	Remplacer le limiteur de température.

Cf. Les problèmes présentés servent uniquement d'exemples d'éventuelles solutions.

En cas de panne, veuillez impérativement cesser d'utiliser l'appareil et le confier à un centre de service agréé pour réparation.

## 10. GESTION DES DÉCHETS ET ÉLIMINATION

En fin de vie du produit, il ne faut pas jeter l'appareil dans un lieu pouvant présenter un danger pour l'environnement.

Le stockage temporaire des déchets dangereux est autorisé dans l'attente de leur traitement approprié ultérieur. Il est impératif de respecter la réglementation en vigueur relative à la protection de l'environnement dans le pays d'utilisation de l'appareil.

Il est nécessaire de remettre l'appareil à des entreprises spécialisées chargées de sa collecte, de son démontage et de son élimination.

L'appareil doit être démonté en séparant les composants, qui doivent être rangés selon leur nature chimique, en gardant à l'esprit que certains peuvent être recyclés et réutilisés comme les déchets ménagers. Avant la mise au rebut de l'appareil, il convient de le rendre inutilisable en débranchant le câble d'alimentation.

Les matériaux issus de la mise au rebut, s'ils ne sont pas réutilisés, doivent être confiés à un point de collecte ou à une installation de stockage des déchets conformément 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 d'éviter tout impact 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 technique ou l'organisme local chargé de la gestion des déchets.

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

Si un montage ultérieur de l'appareil est prévu, toutes les opérations devront être réalisées avec la plus grande attention afin de ne pas endommager ses composants.

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



### ÉLIMINATION

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

Lors de l'élimination, il est impératif de respecter les réglementations locales en vigueur. Les éléments d'emballage (sacs plastiques, morceaux de polystyrène, etc.) doivent être conservés hors de portée des enfants, car ils représentent un risque potentiel.

L'appareil a été fabriqué avec des matériaux recyclables. Cet appareil est marqué conformément 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 conséquences potentielles négatives pour l'environnement et la santé humaine.



Le symbole apposé sur l'appareil ou figurant dans la documentation jointe indique que cet appareil ne doit pas être traité comme un déchet ménager ordinaire. Il convient de confier cet appareil à un point spécialisé dans la collecte et le recyclage des équipements électriques et électroniques. Lors de l'élimination de l'appareil, veillez à ce qu'il soit rendu inutilisable (son démarrage doit être impossible), notamment en coupant le câble d'alimentation, ainsi qu'en retirant la porte, l'étagère et tout autre élément pouvant constituer un risque. Il est impératif d'éviter toute situation pouvant permettre de grimper sur l'appareil ou de se coincer à l'intérieur. L'appareil doit être mis au rebut conformément aux réglementations locales relatives à la gestion des déchets, en le déposant dans un point de collecte spécialisé ; Ne pas laisser l'appareil sans surveillance, car il pourrait représenter un danger pour les enfants.

### DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

L'appareil a été fabriqué conformément aux exigences de sécurité définies par les directives européennes ainsi qu'aux normes associées. Lors de l'obtention de cette conformité, le fabricant atteste que ses produits respectent la législation européenne en vigueur et sont ainsi munis du marquage CE adéquat, ce qui permet 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.

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





