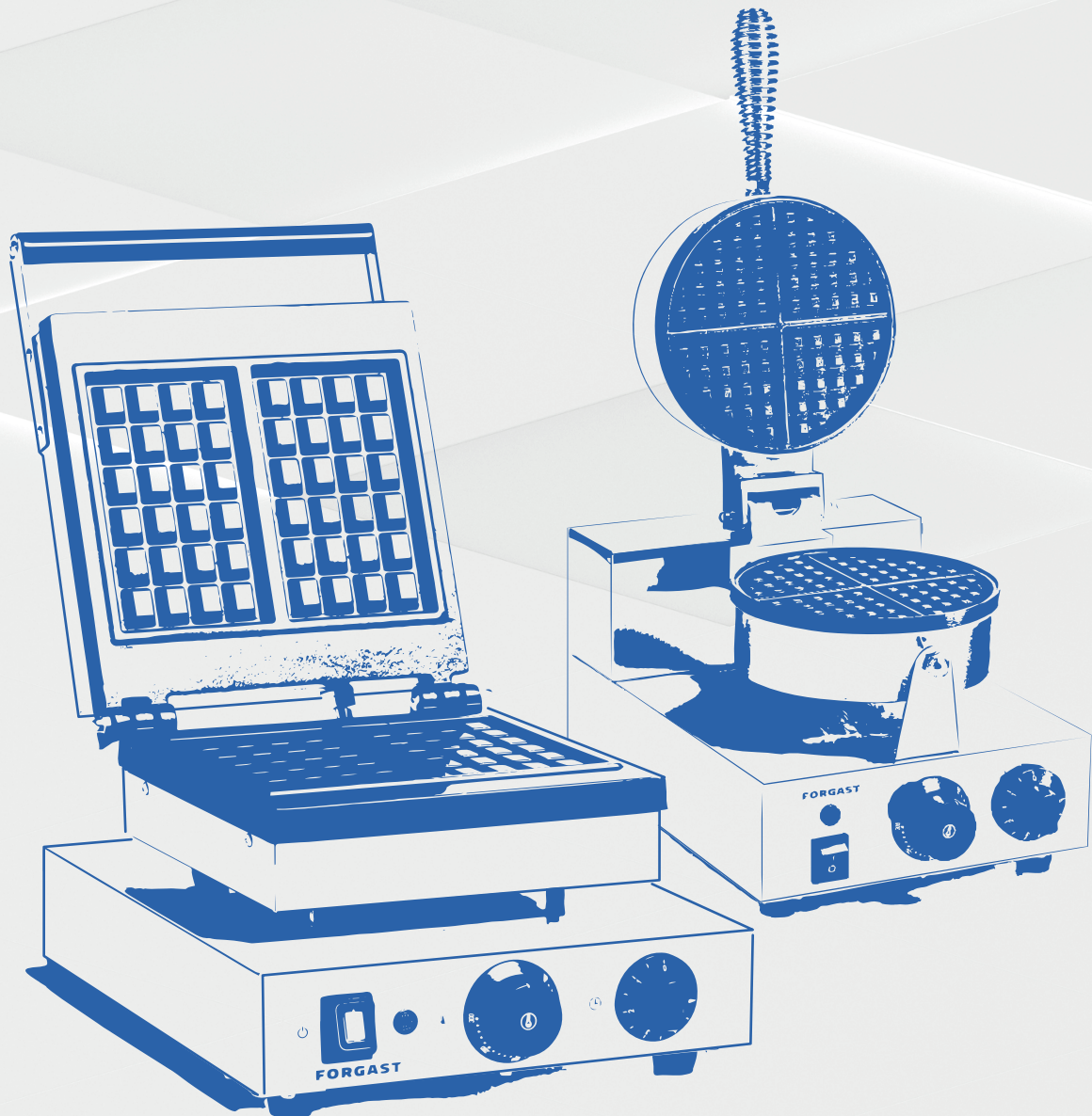


MODE D'EMPLOI



Gaufriers

FG09700 / FG09701 / FG09702 / FG09703

- TRADUCTION DU MANUEL ORIGINAL -

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

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 pour l'achat de votre gaufrier FORGAST.

Pour garantir la sécurité et le bon fonctionnement de l'appareil, il est impératif de lire attentivement ce manuel d'utilisation avant toute mise en service.

Nos produits font l'objet de modifications et d'améliorations continues afin d'assurer un fonctionnement fiable et la sécurité de l'utilisateur.

Le manuel doit être conservé dans un endroit sûr et accessible au personnel. En tant que fabricant, nous nous réservons le droit de modifier les paramètres techniques et les solutions adoptées, dans le cadre d'une démarche permanente d'amélioration de la qualité de nos produits.

Les informations et les paramètres contenus dans ce manuel peuvent différer de la réalité, mais n'ont pas d'incidence significative sur l'utilisation de l'appareil.

1. SÉCURITÉ

1. Dès 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 de non-conformités ou de dommages, il convient de se conformer aux dispositions des Conditions Générales de Garantie énoncées dans ce manuel d'utilisation. Il est formellement interdit d'utiliser un appareil endommagé lors du transport. Cela pourrait entraîner 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'exploitation et des consignes de sécurité décrites peut entraîner des blessures corporelles graves ou d'autres préjudices.
3. L'appareil doit être exploité conformément aux conditions spécifiées dans le manuel ainsi qu'à l'usage pour lequel il a été conçu et fabriqué.
4. Pendant l'utilisation de l'appareil, celui-ci doit être protégé contre tout contact avec l'eau (voir chapitre nettoyage). Cette précaution s'applique également à toutes les connexions électriques externes. En cas de contact anormal avec de l'eau, l'appareil doit être immédiatement mis hors service en le déconnectant de la source d'alimentation et soumis à une inspection par le service agréé Forgast. Le non-respect de cette procédure peut entraîner un risque d'électrocution et mettre la vie en danger.
5. Il est formellement interdit d'ouvrir soi-même le boîtier de l'appareil. Tous les orifices de ventilation doivent rester entièrement dégagés afin d'assurer un refroidissement optimal de l'appareil. Il est strictement interdit d'introduire dans les orifices de l'appareil des éléments autres que ceux constituant l'équipement standard ou optionnel.
6. La fiche d'alimentation doit être manipulée avec une main sèche. Lors du débranchement, saisir la fiche uniquement, ne jamais tirer sur le câble d'alimentation. Le bon état de la fiche et du câble d'alimentation doit être vérifié régulièrement. En cas de dommage constaté ou de dysfonctionnement, l'appareil doit être mis hors service et le service après-vente agréé de Forgast doit être contacté.
7. En cas de chute ou de renversement de l'appareil, il est impératif de confier son inspection ou sa réparation au service après-vente agréé Forgast avant toute nouvelle utilisation. Il est formellement interdit de tenter une réparation par ses propres moyens, car cela pourrait entraîner un danger mortel. Toute modification de la structure ou toute altération de la conception de l'appareil est strictement interdite.
8. En cas de constatation de dommages sur le cordon d'alimentation ou la fiche, il est impératif de les remplacer sans délai. Le cordon d'alimentation doit être protégé contre tout contact avec des éléments chauds ou tranchants de l'équipement, les flammes ou tout autre objet. Le cordon doit être sécurisé afin d'éviter tout tirage ou trébuchement accidentel.



ATTENTION !

Le raccordement ou l'adaptation de l'installation électrique existante ainsi que les réparations doivent être confiés à une personne connaissant parfaitement les instructions 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'anomalies, de se référer en priorité aux informations figurant dans le présent manuel d'instruction. En cas d'impossibilité de mise en marche ou d'obtention des paramètres de fonctionnement adéquats, il est impératif de contacter un centre de service agréé Forgast.
10. Les personnes mineures, les personnes présentant un handicap moteur ou mental, ainsi que celles ne disposant pas des connaissances nécessaires à l'utilisation correcte de l'appareil, ne doivent utiliser ce dernier que sous la surveillance et la responsabilité d'une personne en charge de la sécurité.
11. Pendant le nettoyage, l'entretien ou une interruption prolongée de fonctionnement, il convient d'éteindre l'appareil conformément aux indications fournies dans la présente notice et de débrancher la fiche de la prise électrique.



ATTENTION !

Si la fiche demeure branchée, l'appareil reste en permanence sous tension.

Il est impératif de garantir un accès aisé à la fiche et à la prise de courant. Cela permettra une déconnexion simple de l'appareil ainsi qu'une coupure rapide de l'alimentation en cas de défaillance majeure.



ATTENTION !

Le non-respect des consignes susmentionnées peut entraîner des blessures graves, un danger de mort, 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 gaufriers Forgast sont des appareils gastronomiques de haute qualité, conçus pour la préparation de diverses pâtisseries.

Ils peuvent être utilisés dans :

- Les restaurants
- Les cafés
- Les établissements de restauration
- Les particuliers et autres lieux.

Les gaufriers Forgast sont proposés en quatre modèles :

- Deux modèles classiques destinés à la préparation de gaufres carrées traditionnelles,
- Un modèle destiné à la production de gaufres à la forme originale en bulles,
- Un modèle conçu pour la préparation de gaufres belges épaisses et moelleuses.

Chacun de ces modèles assure fiabilité, durabilité et facilité d'utilisation, répondant aux attentes tant des professionnels de la gastronomie que des passionnés de pâtisserie à domicile.

3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL

Les gaufriers de la marque Forgast se caractérisent par une construction robuste et des solutions fonctionnelles, faisant de cet appareil un outil idéal pour les cuisines professionnelles.

Le modèle FG09700 est un gaufrier conçu pour des gaufres classiques, équipé de plaques rectangulaires de 10 x 16,2 cm. Sa carrosserie robuste en acier inoxydable et ses plaques en fonte recouvertes de téflon garantissent un entretien aisé.

Le modèle FG09703 est également destiné à la préparation de gaufres classiques et dispose de deux grandes plaques plates mesurant 10 x 17 cm. Il offre un réglage de la température compris entre 50 et 300 °C ainsi qu'une poignée thermiquement isolée afin d'assurer la sécurité d'utilisation. Les plaques sont également en fonte et revêtues de téflon, ce qui facilite le démoulage des gaufres cuites.

Le gaufrier **FG09701** est spécialement conçu pour les gaufres belges, présentant une forme ronde avec des plaques d'un diamètre de 18 cm. Doté d'un thermostat et d'un minuteur, il garantit une cuisson optimale sans risque de surbrûlure. Les plaques de ce gaufrier sont également revêtues de téflon, ce qui facilite le démoulage des gaufres cuites.

Le modèle **FG09702** est un gaufrier destiné aux gaufres à bulles, reconnaissables à leur forme hexagonale originale. Une coque robuste en acier inoxydable, une plaque en aluminium recouverte de téflon et des poignées en bois isolantes garantissent une répartition uniforme de la cuisson, offrant une texture croustillante à l'extérieur et moelleuse à l'intérieur. Convient parfaitement aux préparations sucrées telles que les desserts et glaces, ainsi qu'aux en-cas chauds garnis de fromage et autres ingrédients.

4. PANNEAU DE COMMANDE

MODÈLE FG09700 - FONCTIONS	
1	Plaque chauffante supérieure
2	Plaque chauffante inférieure
3	Interrupteur principal
4	Voyant lumineux de chauffe
5	Régulateur de température
6	Minuterie



MODÈLE FG09701 - FONCTIONS	
1	Poignée
2	Plaque chauffante supérieure
3	Plaque chauffante inférieure
4	Voyant lumineux de chauffe
5	Interrupteur principal
6	Régulateur de température
7	Minuterie

MODÈLE FG09702 - FONCTIONS	
1	Plaque chauffante supérieure
2	Plaque chauffante inférieure
3	Voyant lumineux de chauffe
4	Interrupteur principal
5	Régulateur de température
6	Minuterie



MODÈLE FG09703 - FONCTIONS	
1	Plaque chauffante supérieure
2	Plaque chauffante inférieure
3	Canal récupérateur de résidus de pâte
4	Indicateur lumineux d'alimentation
5	Voyant lumineux de chauffe
6	Régulateur de température
7	Interrupteur principal

5. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

MODÈLE	FG09700	FG09701	FG09702	FG09703
Alimentation	230 V/50 Hz	230 V/50 Hz	230 V/50 Hz	230 V/50 Hz
Puissance	1,6 kW	1,0 kW	1,45 kW	2,0 kW
Dimensions de la gaufre	100 x 162 mm	-	Ø 180 mm	100 x 170 mm
Nombre de gaufres	2 pièces	1/4 pièce	1 pièce	2 pièces
Dimensions extérieures	300 x 380 x 250 mm	250 x 380 x 300 mm	225 x 420 x 290 mm	400 x 305 x 210 mm
Poids	7,8 kg	6,5 kg	4,96 kg	17,0 kg

6. TRANSPORT ET STOCKAGE

Lors du transport, manipuler l'appareil avec soin et éviter tout choc. Ne pas entreposer l'appareil emballé à l'extérieur. Le déposer dans un local ventilé, dans une atmosphère non corrosive. Ne pas tourner l'appareil à l'encontre des repères indiqués sur l'emballage.

7. INSTALLATION

- Le lieu d'installation doit être plat et stable.
- Ne pas entreposer d'objets 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'air ambiant doit être inférieure à 65 %.
- Vérifier que tous les accessoires fournis avec l'appareil sont présents.
- Retirer la pellicule protectrice.



ATTENTION !

- **N'utiliser aucune source d'alimentation autre que celle indiquée sur la plaque signalétique.**
- **Ne pas utiliser un disjoncteur différentiel qui ne respecte pas les normes de sécurité.**
- **Le montage et la maintenance liés à l'installation électrique doivent être effectués par le service agréé Forgast ou par des personnes possédant les qualifications requises.**
- **Un disjoncteur différentiel, un fusible et une prise d'alimentation doivent être installés à proximité de l'appareil.**



ATTENTION !

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

8. FONCTIONNEMENT



ATTENTION !

L'appareil ne doit pas être utilisé à des fins autres que celles prévues. L'appareil doit être manipulé uniquement par des personnes ayant pris connaissance du présent manuel. Avant le montage, le démontage ainsi que lors du nettoyage, débrancher impérativement l'appareil de la prise électrique.

- Avant la première utilisation, nettoyer et sécher soigneusement l'appareil.
- Installer l'appareil dans un emplacement approprié en veillant à assurer une ventilation suffisante de tous les côtés.
- Avant de brancher l'appareil à la source d'alimentation, vérifier que l'interrupteur est sur la position « 0 ».
- Brancher la fiche dans une prise de courant équipée d'une mise à la terre.
- Mettre l'interrupteur sur la position « 1 » ; le témoin lumineux d'alimentation s'allumera.



ATTENTION :

Avant la première utilisation, laver et graisser minutieusement les plaques chauffantes, puis les préchauffer sans pâte. Pendant la mise en température de l'appareil, une légère fumée peut se dégager – ce phénomène est parfaitement normal. Il est nécessaire de veiller simplement à une ventilation adéquate. Après quelques minutes, éteindre l'appareil et attendre son refroidissement, puis graisser les plaques chauffantes – l'appareil est alors prêt à l'emploi.

MODÈLES FG09700, FG09701 et FG09703

- Positionner le bouton du thermostat sur la température désirée. La mise en chauffe est signalée par l'allumage du témoin lumineux. La température de cuisson dépend de la composition de la pâte employée.
- Patienter jusqu'à l'extinction du témoin lumineux, signe que la température réglée est atteinte.
- Le témoin s'allumera de nouveau lorsque la température de l'appareil chutera d'environ 15 °C et que le thermostat réactivera les résistances chauffantes.
- Soulevez le moule supérieur et vaporisez une petite quantité d'huile végétale sur le moule inférieur.
- Versez la pâte dans le moule inférieur de manière à ce qu'il soit entièrement recouvert.
- Fermez le moule supérieur. Le temps de cuisson dépend de la composition de la pâte utilisée.

MODÈLES FG09702

- Positionner le bouton du thermostat sur la température désirée. La mise en chauffe est signalée par l'allumage du témoin lumineux. La température de cuisson dépend de la composition de la pâte employée.
- Patienter jusqu'à l'extinction du témoin lumineux, signe que la température réglée est atteinte.
- Soulevez le moule supérieur et vaporisez une petite quantité d'huile végétale sur le moule inférieur.
- Versez la pâte dans le moule inférieur de manière à ce qu'il soit entièrement recouvert.
- Fermez l'appareil et tournez la poignée dans le sens des aiguilles d'une montre afin de répartir uniformément la pâte. L'angle maximal de rotation des plaques chauffantes fermées est de 180°.
- Pour retirer les gaufres cuites, positionnez les plaques chauffantes en position initiale puis ouvrez soigneusement le couvercle supérieur.
- Après utilisation, positionnez le bouton de réglage de la température et l'interrupteur sur « 0 » puis débranchez l'appareil de la prise électrique.



ATTENTION !

La surface de l'appareil ainsi que les gaufres pendant la cuisson sont extrêmement chaudes, présentant un risque de brûlure. Retirez les gaufres avec la plus grande précaution à l'aide d'une spatule ou d'une pelle en bois. Soulevez les plaques chauffantes uniquement en utilisant les poignées isolantes qui ne chauffent pas.

Conseils :

- Les modèles **FG09700, FG09701 et FG09702** sont équipés d'un TIMER qui, à l'issue du temps programmé, émettra un signal sonore distinctif.
- Lors de courtes interruptions, il est recommandé de ne pas éteindre complètement l'appareil mais seulement de réduire la température de fonctionnement à 50 °C. Cette mesure permet d'économiser de l'énergie ainsi que de réduire le temps nécessaire au rétablissement de la température de fonctionnement.
- Il est déconseillé de consommer les premières gaufres préparées.

9. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

L'appareil doit être nettoyé après chaque utilisation.

- Le nettoyage doit être effectué uniquement lorsque l'appareil est refroidi. Il est interdit de nettoyer l'appareil lorsqu'il est chaud.
- Les éléments chauffants formant les moules à pâte doivent être nettoyés à l'aide d'une brosse à poils souples.
- Il est impératif d'éviter toute infiltration d'eau dans l'appareil. Lors du nettoyage, il est interdit d'immerger l'appareil dans l'eau ou dans tout autre liquide. L'utilisation d'un jet d'eau sous pression est également proscrite.
- Il est interdit d'utiliser des objets tranchants ou métalliques, tels que couteaux ou fourchettes, qui pourraient endommager l'appareil. et en contact avec des éléments conducteurs sous tension, cela peut provoquer un électrocution.
- Il est recommandé d'éviter les agents abrasifs, solvants et produits de nettoyage corrosifs pouvant 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 graissées à l'aide d'huile végétale afin de prévenir la formation de corrosion.
- Le boîtier du gaufrier doit être nettoyé avec un chiffon humide.
- Il est nécessaire de vérifier périodiquement l'état du câble électrique ainsi que de la fiche. En cas de constatation d'un dommage ou de dysfonctionnement des connexions électriques, veuillez contacter le service agréé Forcast.
- Une fois par an, l'appareil doit être confié au service technique Forcast afin de contrôler son état d'usure, vérifier son bon fonctionnement et détecter d'éventuelles pannes.

10. GESTION DES DÉCHETS ET ÉLIMINATION

En fin de vie du produit, il est interdit de jeter l'appareil dans un lieu pouvant présenter un risque pour l'environnement.

Le stockage temporaire des déchets dangereux dans l'attente de leur élimination est permis. Il convient de respecter les normes environnementales en vigueur dans le pays d'utilisation de l'appareil.

L'appareil doit être confié à des entreprises spécialisées pour sa collecte, son démontage et son élimination.

L'appareil doit être démonté en séparant les composants selon leur nature chimique, en tenant compte que certains peuvent être recyclés et réutilisés comme déchets ménagers. Avant l'élimination, il convient de rendre l'appareil inutilisable en débranchant son cordon d'alimentation.

Le matériau issu de l'élimination, s'il n'est pas réutilisé, doit être remis à un point de collecte ou à une décharge conformément à la réglementation en vigueur.

Tout symbole WEEE apposé sur le produit indique qu'il ne doit pas être considéré comme un déchet ménager. Il doit être éliminé de manière appropriée afin de prévenir tout impact néfaste sur l'environnement et la santé humaine.

Pour obtenir de plus amples informations sur le recyclage de ce produit, veuillez contacter le fabricant, le service après-vente ou l'entité locale en charge de la gestion des déchets.

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

Si un remontage ultérieur de l'appareil est prévu, toutes les opérations doivent être effectuées avec la plus grande prudence afin de ne pas endommager ses composants.

Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dysfonctionnements ou de désagréments causés par un personnel non habilité à utiliser l'appareil.



ÉLIMINATION

L'emballage ainsi que le matériau employé pour sa fabrication sont 100 % recyclables et sont identifiés par le symbole .

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

L'appareil a été fabriqué à partir de matériaux adaptés au recyclage. Cet appareil est conforme à la Directive européenne relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). En garantissant une élimination appropriée de cet appareil, vous contribuez à prévenir d'éventuelles conséquences négatives 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 chargé de la collecte, du traitement et du recyclage des équipements électriques et électroniques. Lors de la mise au rebut de l'appareil, il est impératif de le rendre inutilisable (empêcher toute mise en marche) en sectionnant le câble d'alimentation, en retirant la porte du compartiment ainsi que tout autre élément pouvant présenter un risque.

Il est strictement interdit de grimper sur l'appareil ou de s'y enfermer. L'appareil doit être éliminé conformément aux réglementations locales en vigueur relatives à la gestion des déchets, en le déposant dans un centre 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 dans les directives européennes ainsi qu'aux normes qui y sont associées. Après obtention de cette conformité, le fabricant déclare que ses produits sont conformes à la législation européenne en vigueur et sont ainsi munis du marquage CE approprié, permettant leur commercialisation dans les pays européens.

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

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

