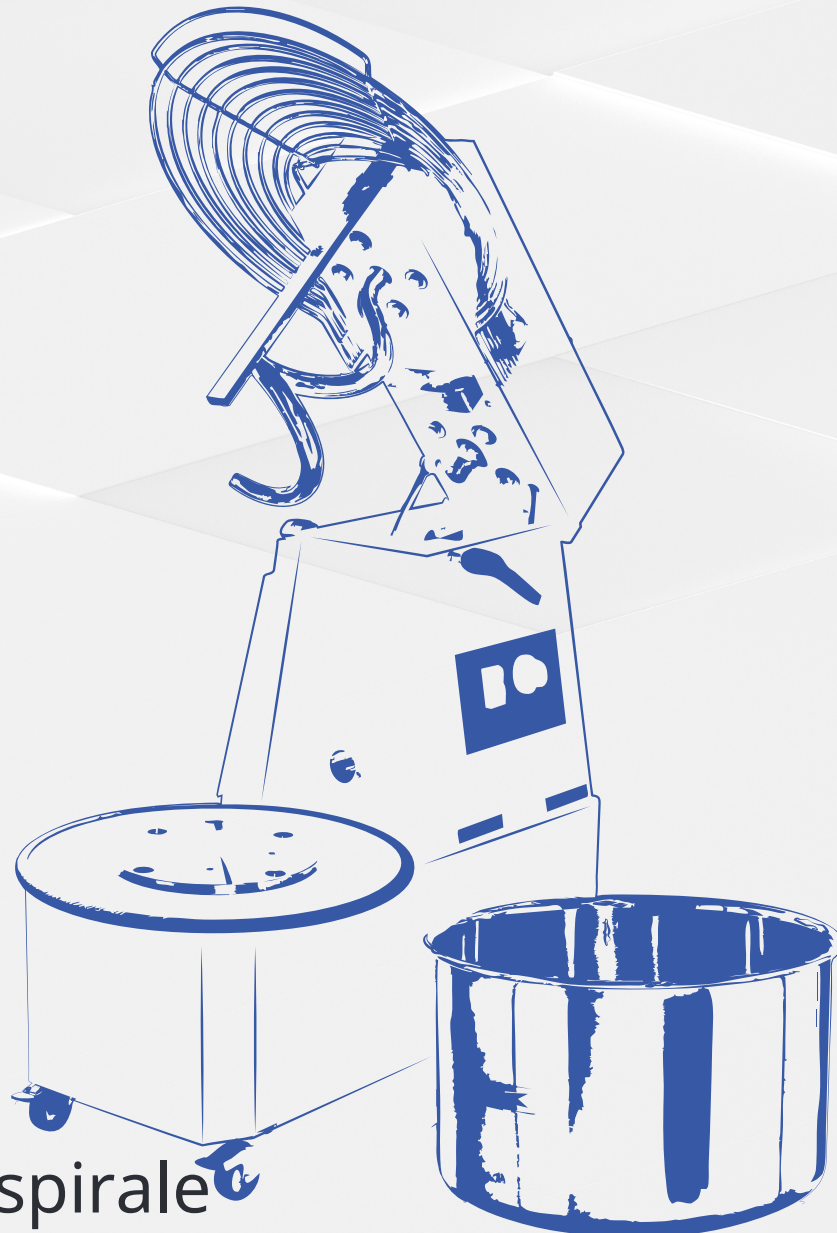


MODE D'EMPLOI



Malaxeur spirale

FG10423 / FG10424 / FG10425

- TRADUCTION DU MANUEL ORIGINAL -

1. SÉCURITÉ	3
2. USAGE PRÉVU	4
3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL	4
4. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES	5
5. TRANSPORT ET STOCKAGE	5
6. INSTALLATION	6
7. UTILISATION	7
8. NETTOYAGE ET ENTRETIEN	8
9. GESTION ET ÉLIMINATION DES DÉCHETS	9
10. CONDITIONS GÉNÉRALES DE GARANTIE – FORGAST	10

NOTE :

Ce manuel a été traduit à partir du manuel original en anglais en utilisant l'intelligence artificielle et la traduction automatique.



Nous vous remercions pour l'acquisition du malaxeur à spirale FORGAST.

Pour garantir la sécurité ainsi que le bon fonctionnement de l'appareil, il est impératif de lire attentivement ce manuel d'utilisation avant la première mise en service. Nos produits font l'objet de modifications et d'améliorations continues afin d'assurer leur fonctionnement sans panne et garantir la sécurité de l'utilisateur.

Ce manuel doit être conservé dans un lieu sûr et accessible au personnel. En tant que fabricant, nous nous réservons le droit de modifier les paramètres et les dispositions techniques afin d'améliorer continuellement la qualité de nos produits. Les informations et paramètres contenus dans ce manuel peuvent présenter des écarts par rapport à la réalité, sans incidence majeure sur l'utilisation de l'appareil.

1. SÉCURITÉ

1. Après réception de l'appareil, il est impératif de vérifier sans faute son état, notamment en ce qui concerne la complétude et la présence éventuelle de dommages dus au transport. En cas de constatation d'irrégularités ou de dommages, il convient d'agir conformément aux dispositions des Conditions Générales de Garantie exposées dans ce manuel d'utilisation. Il est formellement interdit d'utiliser un appareil endommagé pendant le transport. Une utilisation dans cet état pourrait entraîner des blessures corporelles, des dommages matériels à l'appareil ou des pertes, dont le fabricant ne saurait être tenu responsable.
2. Le non-respect des conditions d'utilisation et des consignes de sécurité indiquées peut entraîner des blessures corporelles graves ou d'autres dommages.
3. L'appareil doit être exploité conformément aux conditions spécifiées dans le manuel, ainsi que dans le cadre pour lequel il a été conçu et fabriqué.
4. Pendant l'utilisation de l'appareil, il convient de le protéger contre tout contact avec l'eau (voir le chapitre nettoyage). Cela concerne également toutes les connexions électriques externes. En cas de contact accidentel de l'appareil avec de l'eau, il est impératif d'arrêter son exploitation en le débranchant de la source d'alimentation et de le faire contrôler par un service agréé Forgest. Le non-respect de cette procédure peut entraîner un risque d'électrocution et un danger grave pour la vie.
5. Il est formellement interdit d'ouvrir soi-même le boîtier de l'appareil.
Tous les orifices de ventilation doivent rester dégagés afin d'assurer un refroidissement adéquat de l'appareil.
Il est interdit de placer des éléments autres que ceux constitutifs de l'équipement standard ou optionnel au niveau des orifices de l'appareil.
6. La prise d'alimentation doit être tenue avec une main sèche. Lors du débranchement, tenez toujours la prise, jamais le câble d'alimentation. Surveillez l'état de la prise et du câble d'alimentation. En cas de dommages ou de dysfonctionnements constatés, cessez immédiatement d'utiliser l'appareil et contactez le service après-vente agréé Forgest.
7. En cas de basculement ou de chute de l'appareil, il est impératif de procéder à une inspection ou une réparation par le service agréé Forgest avant toute réutilisation. Il est formellement interdit d'entreprendre toute réparation par soi-même, car cela pourrait présenter un risque grave pour la sécurité. Toute modification ou transformation de la structure de l'appareil est strictement interdite.
8. En cas de constatation de dommages sur le câble d'alimentation ou la prise, ceux-ci doivent être impérativement remplacés.
Le câble d'alimentation doit être protégé contre tout contact avec des éléments chauds ou coupants de l'équipement, le feu ou tout autre objet.
Le câble doit être sécurisé afin d'éviter toute traction ou trébuchement accidentel.



ATTENTION !

La connexion, l'adaptation de l'installation électrique existante ou les réparations doivent être confiées à une personne connaissant parfaitement les instructions de l'appareil, dûment formée et titulaire des qualifications requises.

9. Il est impératif de contrôler en continu le fonctionnement de l'appareil et, en cas de détection d'anomalies, de consulter en priorité les informations contenues dans ce manuel. Si le démarrage ou l'obtention des paramètres de fonctionnement corrects de l'appareil s'avère impossible, veuillez contacter le service après-vente agréé For-gast.
10. Les personnes mineures, les personnes présentant un handicap moteur ou mental, ainsi que celles ne disposant pas des connaissances requises pour la manipulation correcte de l'appareil, ne doivent l'utiliser qu'en présence et sous la supervision d'une personne responsable de la sécurité.
11. Lors des opérations de nettoyage, d'entretien ou d'une interruption prolongée du fonctionnement, l'appareil doit être éteint conformément aux instructions du manuel, et la fiche électrique doit être retirée de la prise secteur.



ATTENTION !

Si la fiche reste branchée dans la prise d'alimentation, l'appareil demeure constamment sous tension.

Il est indispensable de garantir un accès aisé à la fiche et à la prise secteur. Cela permettra de déconnecter facilement l'appareil et d'interrompre rapidement l'alimentation en cas de défaillance majeure.



ATTENTION !

Le non-respect des consignes ci-dessus peut entraîner des blessures graves, un danger vital, des dommages matériels à l'appareil ou des pertes importantes dont le fabricant décline toute responsabilité.

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

2. USAGE PRÉVU

Les malaxeurs spirale de la marque FORGAST sont des équipements professionnels conçus pour pétrir des pâtes lourdes, telles que la pâte à pizza, les pierogis ou le pain. Ils sont adaptés à tous les environnements où la répétabilité, la performance et la fiabilité du processus de préparation de la pâte sont essentielles. Idéaux pour une utilisation intensive en cuisines professionnelles, ils garantissent un mélange homogène des ingrédients, réduisant le temps de préparation et améliorant la qualité des produits de boulangerie.

Appareil conçu pour un usage intensif dans des conditions de cuisine professionnelle. Utilisation strictement réservée au personnel habilité.

Toute utilisation à d'autres fins est interdite, tant pour garantir la sécurité de l'utilisateur que pour assurer le bon fonctionnement du malaxeur.

3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL

Les malaxeurs spirales FORGAST FG10423, FG10424 et FG10425 sont équipés d'une coque laquée blanche. La cuve, la spirale ainsi que la protection sont réalisées en acier inoxydable. Dans le modèle FG10423, la cuve est fixée de manière permanente et ne peut être retirée. En revanche, sur les modèles FG10424 et FG10425, la cuve est extractible et la tête peut être relevée, ce qui facilite le remplissage ainsi que la vidange de la pâte. La base de tous les appareils est équipée de roulettes facilitant leur déplacement. Dans la zone de travail de la spirale se trouve une tige de découpe de la pâte qui améliore la gestion de la masse lors du mélange. Les mélangeurs fonctionnent sous une tension de 230 V avec une seule vitesse de rotation ; les modèles FG10424 et FG10425 sont en outre équipés d'un minuteur permettant de programmer la durée de fonctionnement. La capacité des appareils est respectivement de 10, 22 et 33 litres.



PANNEAU DE COMMANDE	
1. Bouton STOP	La pression arrête le cycle de pétrissage.
2. Bouton START	La pression lance le cycle de pétrissage.
3. Molette de la minuterie (modèles sélectionnés)	La minuterie permet de régler la durée du cycle en minutes. Placer la flèche sur le symbole de la main active un fonctionnement en continu, sans utilisation du minuteur.

4. DONNÉES TECHNIQUES

MODÈLE	FG10423	FG10424	FG10425
Nombre de vitesses de rotation	1	1	1
Vitesse du bol	10 tours par minute	10 tours par minute	10 tours par minute
Vitesse de la spirale	88 tours par minute	97 tours par minute	97 tours par minute
Dimensions	300×550×620 mm	400×700×700 mm	450×740×750 mm
Poids net	41 kg	79 kg	87 kg
Poids brut	47 kg	89 kg	98 kg
Alimentation	230 V	230 V	230 V
Puissance	0,37 kW	0,75 kW	1,1 kW
Intensité	3 A	4,9 A	7,3 A
Capacité du bol	10 l	22 l	33 l
Poids maximal de pâte	8 kg	17 kg	25 kg
Durée de pétrissage de la pâte	≈14 min.	≈12 min.	≈12 min.
Minuterie	Non	Oui - jusqu'à 30 min	Oui - jusqu'à 30 min

5. TRANSPORT ET STOCKAGE

L'appareil peut être transporté par camion, en conteneur, et en situation exceptionnelle, par voie aérienne. La machine a été livrée emballée dans un carton posé sur une palette en bois. Les dimensions ainsi que le poids brut de l'appareil emballé sont indiqués dans le tableau des données techniques.

À réception de l'appareil, il faut immédiatement vérifier qu'il est complet et qu'aucun dommage n'a été causé durant le transport. Lors du transport, l'appareil doit être manipulé avec soin et les chocs doivent être évités.



Pour le levage et le déplacement, seuls des équipements et dispositifs appropriés au poids et aux dimensions de l'appareil doivent être utilisés.

Lors de l'utilisation d'un transpalette, il convient de positionner correctement les fourches, en évitant impérativement qu'elles heurtent la charge



Pendant le levage et le déplacement du malaxeur, il est impératif de veiller à ce qu'aucune personne, animal ou objet susceptible de compromettre la sécurité ne se trouve dans la zone opérationnelle.

L'appareil non emballé peut être déplacé manuellement à l'aide des quatre roues, dont les deux avant sont équipées d'un frein mécanique.

L'appareil doit être stocké dans un local propre, fermé et sec, sur un sol stable, protégé des intempéries, dans une plage de température allant de -20°C à +40°C et avec une humidité inférieure à 90 %.

L'emballage doit rester scellé en usine jusqu'au début de l'installation de l'appareil. Lors du stockage, il est impératif de respecter les indications portées sur l'emballage concernant la position de l'appareil, son orientation ainsi que les conditions de stockage.

L'appareil déballé doit être placé au-dessus du niveau du sol (par exemple sur une palette stable ou une plateforme) et recouvert de manière à assurer une ventilation adéquate, afin d'éviter la condensation de vapeur susceptible de provoquer de la corrosion.



ATTENTION !

Il est interdit de stocker l'appareil sans le couvrir.

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 enlever de l'appareil des éléments tels que la plaque signalétique ou les étiquettes d'avertissement.



Toutes les opérations relatives à l'installation

(positionnement et raccordement électrique) doivent impérativement être effectuées exclusivement par un personnel habilité, répondant aux exigences techniques et qualifications selon la réglementation en vigueur dans le pays d'utilisation de l'appareil.

L'appareil ne fonctionne correctement que dans les conditions spécifiées dans la présente notice. Le fonctionnement dans des conditions différentes peut provoquer des pannes ou des dommages, constituant un danger pour la santé de l'opérateur et des personnes à proximité. Le responsable de l'établissement est chargé de garantir les conditions appropriées. L'appareil ne convient pas à une utilisation dans des emplacements où la présence de poussières en suspension pourrait former une atmosphère explosive en contact avec l'air.



Risque d'explosion et/ou d'incendie.

Ne pas utiliser l'appareil dans des zones présentant un risque d'explosion ou d'incendie.

- L'appareil peut fonctionner correctement jusqu'à une altitude maximale de 1000 m au-dessus du niveau de la mer.
- Les composants électriques fonctionnent correctement dans une plage de températures allant de +5°C à +40°C. L'appareil peut fonctionner avec une humidité relative maximale de 50 % à +40°C ; à des températures inférieures, une humidité plus élevée est autorisée.
- La machine doit être installée sur une surface stable, exempte de vibrations, et dans un endroit où le risque de chocs avec d'autres éléments mécaniques est exclu.
- Cet appareil est conçu pour un usage industriel, dans un environnement présentant un niveau standard d'interférences électromagnétiques. Le niveau sonore pendant le fonctionnement ne dépasse pas 70 dB.
- Un éclairage adéquat du poste de travail est primordial pour garantir la sécurité. Les installateurs d'éclairage doivent se conformer, dans la zone EOG, aux prescriptions de la norme UNI EN 12464-1 relative à l'éclairage naturel et artificiel des locaux. L'éclairage doit permettre une lecture correcte des symboles et indications tout en garantissant un niveau maximal de sécurité.
- L'installation doit être effectuée dans des conditions d'éclairage normales, en évitant tout éblouissement de l'opérateur ainsi qu'une fatigue oculaire excessive due à un éclairage insuffisant. Il est possible d'utiliser des lampes portables à batterie ou un éclairage monté sur des mâts, raccordé au réseau de l'établissement, à condition que la lumière auxiliaire ne soit jamais dirigée directement vers les yeux de l'opérateur.
- L'appareil doit être utilisé uniquement dans des locaux destinés au stockage et à la transformation des denrées alimentaires, en veillant à éviter les courants d'air lors du chargement des ingrédients et pendant la phase initiale du mélange, afin de réduire l'émission de poussières alimentaires, et en utilisant des récipients ainsi que des outils compatibles avec le contact alimentaire.

7. UTILISATION



ATTENTION !

Ne pas utiliser l'appareil à des fins autres que celles prévues.

L'appareil doit être utilisé uniquement par des personnes ayant pris connaissance du présent mode d'emploi.

- Avant tout montage, démontage ou nettoyage, débranchez impérativement l'appareil de la prise secteur.
- Avant la première utilisation, nettoyez soigneusement l'appareil et séchez-le entièrement.
- L'appareil doit être utilisé par une seule personne à la fois.
- L'utilisateur ne doit en aucun cas laisser l'appareil en fonctionnement sans surveillance. En cas de nécessité de quitter temporairement le poste de travail, éteignez l'appareil et débranchez-le de la source d'alimentation.
- Il est strictement interdit d'altérer le fonctionnement ou l'intégrité des dispositifs de sécurité de l'appareil.
- Avant chaque utilisation quotidienne, un contrôle préliminaire doit être effectué afin de garantir que toutes les conditions de sécurité sont respectées et qu'aucun risque d'accident n'est présent. La liste des opérations à réaliser avant la mise en marche est la suivante :
 - S'assurer que l'appareil est propre et que la cuve est dépourvue de tout corps étranger.
 - Vérifier la stabilité de l'appareil, qui doit être installé sur une surface plane, lisse et solide.
 - Contrôler la connexion correcte au réseau électrique.
 - S'assurer de la présence de tous les pictogrammes et panneaux d'avertissement obligatoires.
 - Inspecter l'état technique général pour confirmer qu'aucun dommage ni déformation n'est présent, en particulier ceux causés par le vieillissement, l'usure ou la fatigue des matériaux.
 - Vérifier le bon fonctionnement des dispositifs de sécurité. En cas de constatation de toute intervention — ne pas utiliser l'appareil.
- S'assurer que l'appareil est éteint en appuyant sur le bouton STOP et que la molette du minuteur est réglée sur la position « 0 ».
- Brancher le câble d'alimentation à la prise secteur.

AJOUT DES INGRÉDIENTS



ATTENTION !

Ne pas dépasser les quantités maximales admissibles d'ingrédients pour le modèle concerné.

Consulter le tableau des données techniques.

Ordre d'ajout des ingrédients :

- Verser dans la cuve la quantité d'eau requise.
- Incorporer la farine (en proportion adaptée à la quantité d'eau), en plaçant le sac dans la cuve et en le découpant à sa base à l'aide d'un instrument de coupe afin de limiter la formation d'un nuage de poussière.
- Ajouter les autres ingrédients en soulevant la protection mobile et en les incorporant dans la cuve. Si la protection mobile est soulevée pendant le fonctionnement de l'appareil, la machine s'arrêtera immédiatement. Pour terminer le cycle de travail, il est nécessaire d'abaisser la protection puis de relancer l'appareil en appuyant sur le bouton START.



ATTENTION !

Il est déconseillé d'ajouter la farine dans la cuve avant d'avoir versé l'eau, car cela peut provoquer la formation de grumeaux compacts dans le mélange, entraînant un fonctionnement irrégulier de l'appareil.

DÉMARRAGE DU CYCLE DE MALAXAGE

- Exécuter les opérations décrites dans la section « AJOUT DES INGRÉDIENTS ».
- Vérifier que la protection mobile est fermée.
- Régler la durée du cycle à l'aide du minuteur (si disponible) ou orienter l'indicateur vers le symbole de la main pour démarrer un cycle de fonctionnement continu.
- Appuyer sur le bouton DÉMARRER pour lancer le cycle de mélange.
- La machine s'arrête automatiquement à l'issue du temps réglé ; si le minuteur n'est pas réglé, il faut appuyer sur le bouton ARRÊT pour arrêter le cycle.

VIDANGE DE LA CUVE

Pour faciliter la vidange de la cuve, il est possible d'appuyer sur le bouton DÉMARRER afin de faire fonctionner la machine manuellement. Cette fonction permet à l'utilisateur de faire pivoter la cuve et de retirer la pâte sous différentes positions lorsque la protection mobile est ouverte.



ATTENTION !

L'utilisation de tout outil susceptible de rayer ou d'endommager l'appareil ou ses composants est strictement interdite.

FIN D'UTILISATION

- Arrêter l'appareil en appuyant sur le bouton STOP et positionner le sélecteur du minuteur (le cas échéant) sur « 0 ».
- Déconnecter la machine du réseau électrique.
- Procéder à un nettoyage minutieux de l'appareil conformément aux instructions du chapitre « NETTOYAGE ET ENTRETIEN ».
- Protéger la machine des agents atmosphériques conformément aux indications du chapitre « TRANSPORT ET STOCKAGE ».

8. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

L'entretien routinier comprend toutes les opérations de contrôle et d'entretien qui doivent être réalisées selon la fréquence et les modalités établies afin d'assurer le bon fonctionnement et le niveau de sécurité de l'appareil.



Il est interdit de nettoyer l'appareil d'une manière autre que celle recommandée par le fabricant.

Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages causés à l'appareil dus au non-respect des recommandations énoncées dans ce manuel.

Avant toute opération d'entretien routinier et/ou complémentaire, il est impératif de débrancher l'appareil de la prise électrique.

Cet appareil a été conçu pour la production de produits alimentaires ; il est donc impératif de procéder à un nettoyage et une désinfection rigoureux chaque jour, conformément aux réglementations hygiéno-sanitaires locales applicables aux lieux de production alimentaire. La meilleure forme d'entretien préventif consiste à maintenir la machine constamment propre. Un nettoyage soigneux et régulier prévient l'accumulation de résidus de mélange, lesquels peuvent, à long terme, endommager les pièces mobiles.

Nettoyage du boîtier extérieur de l'appareil

Le boîtier extérieur doit être nettoyé exclusivement à l'aide d'un chiffon humide, préalablement trempé dans de l'eau puis soigneusement essoré. Le chiffon doit être adapté et désinfecté conformément aux normes hygiéniques et sanitaires locales en vigueur sur le lieu de production alimentaire. Il est strictement interdit d'utiliser des outils susceptibles de rayer ou d'endommager l'appareil lors du nettoyage.

Nettoyage de l'intérieur de la cuve et des outils de mélange.

Enlever les résidus de pâte à l'aide d'un outil dédié, résistant aux rayures et ne pouvant abîmer ni la surface intérieure de la cuve ni les outils de mélange. La cuve doit être lavée à l'eau et, si nécessaire, avec un détergent doux. Rincer ensuite soigneusement, puis désinfecter conformément aux normes d'hygiène et de salubrité locales en vigueur dans le lieu de production alimentaire.



Il est interdit d'asperger directement l'appareil avec de l'eau. Il est nécessaire d'éviter toute infiltration d'eau dans les éléments électriques

L'état du câble électrique et de la prise doit être vérifié périodiquement. En cas de détection d'un dommage ou de tout dysfonctionnement des connexions électriques, veuillez contacter le service technique autorisé Forgast. Une fois par an, l'appareil doit être remis au service Forgast afin de vérifier son degré d'usure, son bon fonctionnement et de détecter d'éventuelles défaillances.

Entretien extraordinaire

En cas de nécessité d'effectuer un entretien supplémentaire, des réparations et/ou un remplacement, il est impératif de contacter exclusivement le distributeur agréé auprès duquel l'appareil a été acquis ou un technicien agréé répondant aux exigences techniques et professionnelles conformément aux réglementations en vigueur.

Au moins une fois par mois il convient de vérifier la tension de la chaîne supérieure située dans la tête de l'appareil. La tension doit être ajustée en cas de ralentissement de la rotation de la spirale ou lorsque le mouvement de la spirale est irrégulier durant le cycle de mélange. Dévisser les vis et retirer le capot supérieur fixe, puis desserrer les vis de fixation du support de la spirale de quelques tours et déplacer la spirale afin de régler de manière optimale la tension de la chaîne. Pour terminer, resserrer les vis du support de la spirale et remonter le capot.

Au minimum une fois tous les **6 mois**, il est nécessaire de lubrifier les chaînes situées dans la tête et à la base de l'appareil, après avoir desserré les vis de fixation des protections fixes qui protègent la tête et la partie arrière de la machine. Appliquer une quantité adéquate de graisse garantissant une lubrification complète des maillons de la chaîne.

Après avoir terminé l'opération, remonter les protections fixes.

Au moins une fois tous les 5 ans, il convient de remplacer le micro-interrupteur de sécurité protégeant la protection mobile avant sur la tête de l'appareil, si l'analyse du niveau de performance indique que l'appareil ne garantit plus un niveau approprié de fiabilité.

Au moins une fois tous les 10 ans, il convient de remplacer le bloc de boutons START et STOP avec fonction de maintien, assurant la sécurité de la commande, si l'analyse du niveau de performance indique que l'appareil ne garantit plus un niveau approprié de fiabilité.

9. DÉPANNAGE

En cas de dysfonctionnement de l'appareil, il convient de vérifier les causes probables avant de contacter le service après-vente. Le tableau ci-dessous présente les causes courantes de dysfonctionnement de l'appareil ainsi que les solutions correspondantes.

PROBLÈME	CAUSE	SOLUTION
L'appareil ne démarre pas	Non raccordé à la prise électrique.	Brancher la fiche sur la prise électrique.
	Connexion électrique incorrecte.	Vérifier le branchement électrique.
	La durée du cycle de fonctionnement n'a pas été réglée (modèles équipés d'une minuterie).	Programmer le temporisateur pour la durée de fonctionnement désirée.
	La protection mobile de la cuve est relevée.	Abaisser la protection mobile de la cuve.
La spirale tourne de façon irrégulière ou l'appareil émet un bruit supérieur à la normale.	Chaîne desserrée.	Contacteur un technicien qualifié pour le réglage de la tension de la chaîne.

10. GESTION DES DÉCHETS ET ÉLIMINATION

À la fin du cycle de vie du produit, il est interdit de jeter l'équipement dans des lieux susceptibles de représenter un danger pour l'environnement. Il est admis un stockage temporaire des déchets dangereux en vue de leur élimination ultérieure. Il convient de respecter la réglementation relative à la protection de l'environnement en vigueur dans le pays d'utilisation de l'appareil.

Il est impératif de confier l'équipement à des entreprises spécialisées en vue de sa collecte, de son démontage et de son élimination. L'équipement doit être démonté en séparant les composants et en les regroupant selon leur nature chimique, en gardant à l'esprit que certains d'entre eux peuvent faire l'objet d'un recyclage et être réutilisés, à l'instar des déchets municipaux. Avant la mise au rebut, il convient de rendre l'appareil inutilisable en débranchant le câble d'alimentation. Le matériau issu de la mise au rebut, s'il n'est pas réutilisé, doit être remis à un point de collecte ou déposé en décharge conformément aux réglementations 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 effet négatif sur l'environnement et la santé humaine.

Pour obtenir des informations complémentaires sur le recyclage de ce produit, il convient de prendre contact avec le fabricant, le service après-vente ou l'entité locale chargée de la gestion des déchets.

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

En cas de remontage ultérieur de l'appareil, toutes les interventions doivent être exécutées avec la plus grande rigueur afin de préserver l'intégrité de ses composants.

Le fabricant ne saurait être tenu responsable de toute panne ou désagrément résultant d'une manipulation de l'appareil par un personnel non autorisé.



ÉLIMINATION

L'emballage et ses matériaux sont entièrement recyclables à 100 % et sont identifiés par le symbole .

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

L'appareil est fabriqué en matériaux recyclables. Cet appareil est conforme à la Directive Européenne relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques. En assurant une élimination correcte de cet appareil, on contribue à prévenir les conséquences potentielles négatives pour l'environnement et la santé humaine.



Le symbole apposé sur l'appareil ou inclus dans la documentation indique que cet appareil ne doit pas être traité comme un déchet ménager classique. Il faut le remettre à un centre spécialisé dans la collecte et le recyclage des équipements électriques et électroniques. Lors de la mise au rebut de l'appareil, il convient de s'assurer qu'il soit rendu inutilisable (impossibilité de le remettre en marche) en coupant le câble d'alimentation ainsi qu'en retirant la porte, les étagères et tout autre élément susceptible de présenter un danger. Il est interdit de permettre toute situation pouvant entraîner l'escalade de l'appareil ou l'enfermement à l'intérieur. L'appareil doit être éliminé conformément aux réglementations locales sur la gestion des déchets, en le déposant dans un point de collecte agréé ; 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 aux normes correspondantes. Suite à cette conformité, le fabricant certifie que ses produits sont conformes à la législation européenne en vigueur et sont donc munis du marquage CE approprié, autorisant leur commercialisation dans les pays européens.

La déclaration de conformité est disponible à la demande de l'utilisateur, en version électronique ou imprimée, au siège du fabricant **Forgast** - ul. Owsiana 58A, 40-780 Katowice, Polska

