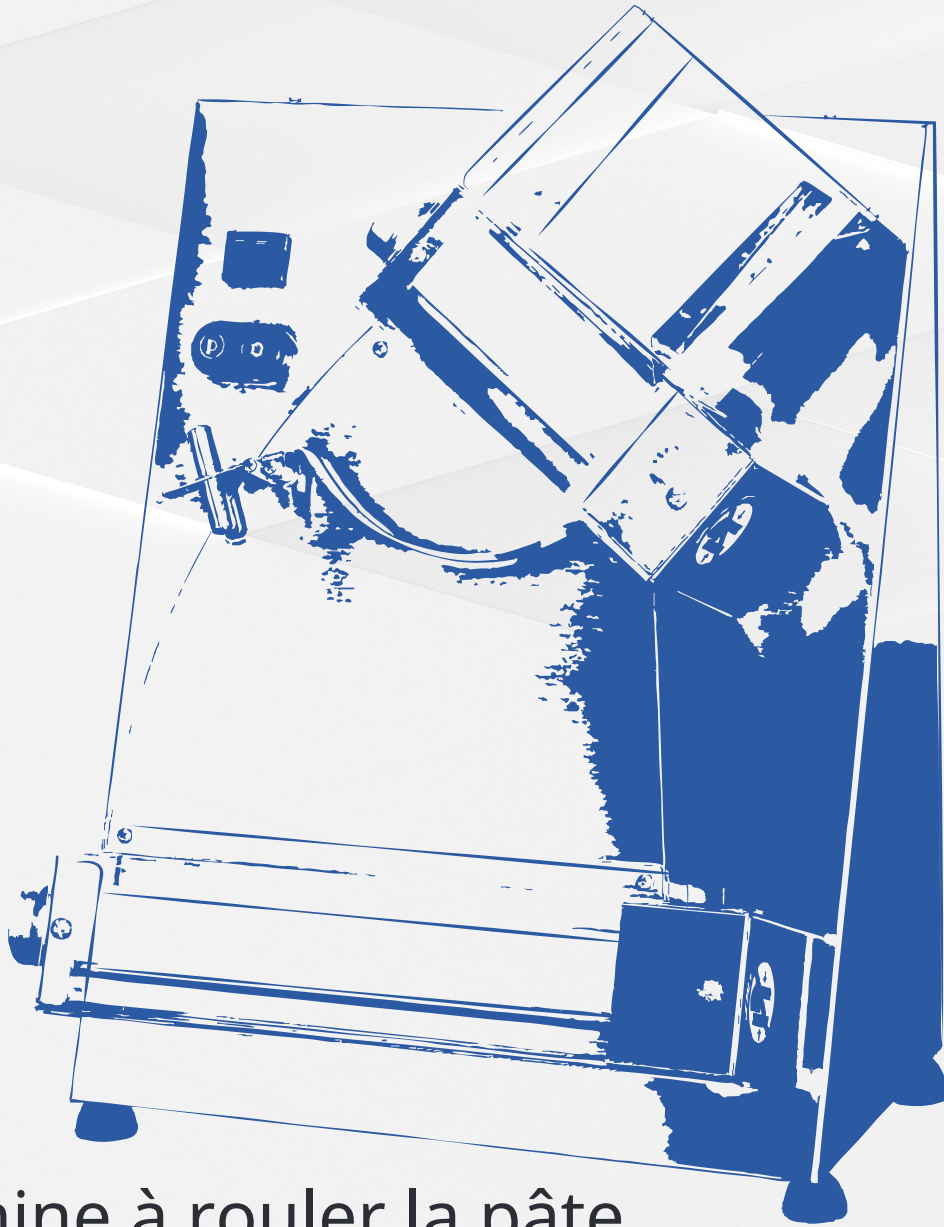


NOTICE D'UTILISATION



Machine à rouler la pâte

FG10441 / FG10442

- TRADUCTION DE LA NOTICE ORIGINALE -

1. SÉCURITÉ	3
2. UTILISATION PRÉVUE	4
3. CONCEPTION DE L'APPAREIL	4
4. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES	5
5. TRANSPORT ET ENTREPOSAGE	6
6. INSTALLATION	6
7. UTILISATION	7
8. NETTOYAGE ET ENTRETIEN	9
9. GESTION DES DÉCHETS ET MISE AU REBUT	11

NOTE :

Cette notice a été traduite à partir de la version originale en langue anglaise au moyen de l'intelligence artificielle et de la traduction automatique.



Nous vous remercions pour l'achat de la machine à rouler la pâte à pizza FORGAST.

Afin de garantir la sécurité de l'utilisateur ainsi que le bon fonctionnement de l'appareil, il est impératif de lire attentivement ce mode d'emploi avant toute première mise en service. Nos produits font l'objet de modifications et d'améliorations continues pour garantir leur fiabilité ainsi que la sécurité lors de leur utilisation.

La notice doit être conservée dans un endroit sûr et facilement 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 cette notice peuvent différer de la réalité, sans toutefois altérer de manière significative l'utilisation de l'appareil.

1. SÉCURITÉ

1. À la réception de l'appareil, il convient impérativement de vérifier son état quant à sa complétude ainsi qu'à la présence éventuelle de dommages causés lors du transport. En cas de constatation d'anomalies ou de dommages, il convient de se conformer aux dispositions des Conditions Générales de Garantie exposées dans ce manuel d'utilisation. En aucun cas, il ne faut utiliser un appareil endommagé durant le transport. Cela pourrait entraîner des blessures corporelles, des dommages matériels ou des pertes patrimoniales dont le fabricant décline toute responsabilité.
2. Le non-respect des conditions d'utilisation et des consignes de sécurité indiquées peut entraîner des blessures corporelles graves ou d'autres préjudices.
3. L'appareil doit être exploité dans des conditions conformes à celles indiquées dans le mode d'emploi et dans le cadre de son champ d'application prévu lors de sa conception et fabrication.
4. Lors de l'utilisation de l'appareil, il convient 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 anormal de l'appareil avec l'eau, il convient d'arrêter son exploitation en le déconnectant de la source d'alimentation et de le soumettre à une inspection par un service agréé Forgast. Le non-respect de cette procédure peut entraîner un risque d'électrocution et engager la responsabilité vitale.
5. Il est strictement interdit d'ouvrir soi-même la coque de l'appareil. Tous les orifices de ventilation doivent rester dégagés afin de garantir un refroidissement optimal de l'appareil. Aucun élément non prévu dans l'équipement standard ou optionnel ne doit être introduit dans les orifices de l'appareil.
6. La prise d'alimentation doit être saisie avec une main sèche. Lors du débranchement, il convient de saisir la prise, jamais le câble d'alimentation. L'état de la prise ainsi que du câble d'alimentation doit être vérifié. En cas de détection d'un dommage ou d'un dysfonctionnement, l'appareil doit être mis hors exploitation et il est nécessaire de contacter le service après-vente agréé Forgast.
7. En cas de renversement ou de chute de l'appareil, il est impératif, avant toute réutilisation, de confier son contrôle ou sa réparation exclusivement au service agréé Forgast. Il est strictement interdit de procéder à toute réparation soi-même, car cela pourrait présenter un risque mortel. Toute modification ou altération de la conception de l'appareil est strictement interdite.
8. En cas de constatation de dommages 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 éléments chauds, des objets tranchants, une source de feu ou tout autre élément. Le câble doit être sécurisé pour prévenir tout tirage accidentel ou risque de trébuchement.



ATTENTION !

Le raccordement ou la modification de l'installation électrique existante, ainsi que les réparations, doivent être confiés à une personne familière avec le contenu du manuel de l'appareil, dûment formée et titulaire des habilitations nécessaires.

9. Il est impératif d'assurer un contrôle systématique du fonctionnement de l'appareil et, en cas de détection d'une anomalie, de se reporter en priorité aux informations contenues dans la présente notice. En cas d'impossibilité de mise en marche ou de non-conformité des paramètres de fonctionnement de l'appareil, il convient de contacter exclusivement le service après-vente agréé de Forgast.
10. Les personnes mineures, les personnes à mobilité réduite ou présentant des déficiences intellectuelles, ainsi que celles dépourvues des connaissances nécessaires à la bonne manipulation de l'appareil, ne doivent utiliser ce dernier que sous la surveillance et la responsabilité d'un individu chargé de la sécurité.
11. Lors du nettoyage, de l'entretien ou d'une période d'inactivité prolongée, il convient d'éteindre l'appareil conformément aux indications du manuel et de débrancher la fiche de la prise secteur.



ATTENTION !

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

Il convient de garantir un accès facile à la fiche et à la prise secteur. Cela garantit une déconnexion aisée de l'appareil ainsi qu'une coupure rapide de l'alimentation en cas de défaillance majeure.



ATTENTION !

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

2. UTILISATION PRÉVUE

Les laminoirs à pâte de la marque FORGAST sont des dispositifs professionnels destinés à transformer des boules de pâte à pizza en disques fins et homogènes d'un diamètre et d'une épaisseur définis. Ils sont utilisés dans les pizzerias, boulangeries et établissements de restauration où la rapidité, la reproductibilité et la haute qualité du produit préparé sont essentielles. L'appareil permet de laminar précisément la pâte sans la chauffer ni en modifier la structure, ce qui préserve sa consistance optimale ainsi que ses propriétés de cuisson.

Appareil conçu pour une utilisation intensive dans un environnement de cuisine professionnelle. Utilisation réservée exclusivement au personnel autorisé.

Utilisation interdite à d'autres fins, tant pour des raisons de sécurité de l'utilisateur que pour assurer le bon fonctionnement de l'appareil.

3. CONCEPTION DE L'APPAREIL

La machine à rouler la pâte est équipée d'un ensemble de deux rouleaux de travail inclinés, permettant d'étaler des boules de pâte en galettes d'un diamètre compris entre 14 et 31 cm (modèle FG10441) ou entre 26 et 40 cm (modèle FG10442). La conception de l'appareil permet un traitement dit à froid de la pâte, sans altérer sa structure ni ses propriétés de cuisson. Tous les composants en contact direct avec la pâte sont réalisés en matériaux certifiés pour le contact alimentaire. L'appareil dispose d'un double réglage de l'épaisseur de laminage, réglable de 0 à 5 mm, permettant un ajustement précis à l'épaisseur souhaitée de la pâte. La rouleuse à pâte est fournie en standard avec une pédale au pied, facilitant son utilisation et améliorant le confort d'opération. La carrosserie est constituée de matériaux robustes, assurant stabilité et durabilité lors d'une utilisation intensive.



1	Guide supérieur	5	Bouton de sélection du mode de fonctionnement
2	Ensemble des rouleaux supérieurs	6	Interrupteur Marche/Arrêt
3	Patin inférieur	7	Crochet de guidage
4	Ensemble des rouleaux inférieurs		

4. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

MODÈLE	FG10441	FG10442
Alimentation	230 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz
Puissance	0,37 kW	0,37 kW
Poids	27 kg	33 kg
Poids de la pâte	80 - 210 g	210 - 600 g
Diamètre de la galette	140 - 310 mm	260 - 400 mm
Niveau sonore	<70 dB	<70 dB
Indice de protection	IPX3	IPX3

5. TRANSPORT ET ENTREPOSAGE

Dès réception de l'appareil, vérifier immédiatement qu'il est complet et qu'aucun dommage n'a été subi durant le transport. Lors du transport, manipuler l'appareil avec précaution et éviter tout choc.

L'appareil emballé ne doit en aucun cas être entreposé en plein air. Il doit être stocké dans un local ventilé, dans une atmosphère non corrosive. Ne pas faire tourner l'appareil dans un sens contraire aux indications figurant sur l'emballage.

L'emballage doit impérativement rester scellé en usine jusqu'au début de l'installation de l'appareil. Lors du stockage, il convient de respecter scrupuleusement les indications figurant sur l'emballage concernant la position de l'appareil, son orientation ainsi que les modalités de stockage.



Lors de la manutention et du déplacement de l'appareil, il convient de s'assurer qu'aucune personne, aucun animal ni aucun objet susceptible d'être exposé à un danger accidentel ne se trouve dans la zone d'intervention.



Seuls des moyens et systèmes de levage adaptés à la masse et aux dimensions de l'appareil doivent être employés pour son levage et son déplacement.

L'appareil ne peut fonctionner correctement que dans les conditions environnementales définies ci-après. Tout écart par rapport à ces conditions peut entraîner un dysfonctionnement ou un dommage de la machine, constituant ainsi un risque pour la santé de l'opérateur ainsi que celle des personnes se trouvant à proximité.

- L'utilisation de l'appareil est interdite dans les lieux où la présence de poussières dans l'air peut engendrer une atmosphère explosive.



ATTENTION !

Il est formellement interdit d'utiliser l'appareil dans des zones exposées à un risque d'explosion ou d'incendie.

- Les composants électriques de l'appareil fonctionnent correctement dans une plage de température ambiante comprise entre +5 °C et +40 °C. À une température maximale de +40 °C, l'humidité relative admissible ne doit pas excéder 50 %. À des températures inférieures, des niveaux d'humidité plus élevés sont tolérés.
- L'appareil a été conçu pour une utilisation dans un environnement électromagnétique conforme aux normes industrielles.
- L'appareil doit être utilisé exclusivement dans un environnement conforme aux exigences de stockage et de production alimentaire.

Les consignes suivantes doivent également être respectées :

- aucune ventilation ne doit être assurée lors du chargement des ingrédients ni au début du cycle de travail (mélange), afin de limiter l'émission de poussières alimentaires,
- Utilisation de récipients et d'ustensiles destinés au contact alimentaire.

6. INSTALLATION



ATTENTION !

Toutes les opérations liées à l'installation de l'appareil (positionnement et raccordement électrique) doivent impérativement et exclusivement être effectuées par un personnel habilité, répondant aux exigences techniques et aux qualifications requises conformément à la réglementation en vigueur dans le pays d'utilisation de l'appareil.

Avant la mise en service de l'appareil, il convient de s'assurer que :

- le plan de travail est lisse, plat et suffisamment résistant pour supporter l'appareil en toute sécurité,
- L'appareil est nivelé,
- un espace suffisant entoure l'appareil – la distance minimale recommandée par rapport aux parois est de 800 mm,
- l'appareil est positionné à proximité d'une source d'alimentation appropriée,
- l'utilisateur dispose d'un accès libre pour le chargement et la récupération de la pâte,
- un dégagement suffisant est maintenu autour de l'appareil, permettant un nettoyage et un entretien facilités.

Raccordement à l'installation électrique.

Le branchement de l'appareil à l'alimentation doit être réalisé conformément aux spécifications techniques indiquées sur la plaque signalétique. La connexion au réseau électrique doit être réalisée par un personnel qualifié, conformément aux normes techniques en vigueur et aux règles de sécurité.

Il est indispensable de raccorder l'appareil à une installation de mise à la terre fonctionnelle et contrôlée. En cas de doute quant à son efficacité, il ne faut pas raccorder l'appareil.

Il convient de prévoir un dispositif de coupure d'alimentation approprié placé en amont de l'appareil, ainsi que des protections efficaces contre les surcharges et les contacts électriques indirects.

Les protections efficaces contre les surcharges comprennent notamment :

- fusibles,
- disjoncteurs automatiques,
- disjoncteurs magnéto-thermiques,

Les protections efficaces contre les contacts directs comprennent notamment :

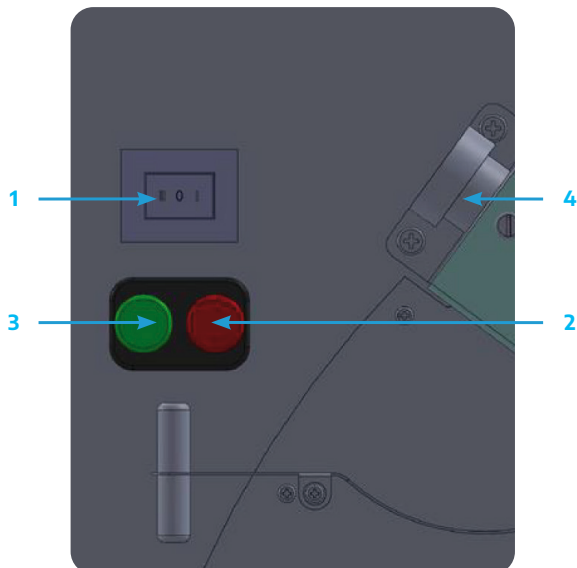
- disjoncteurs différentiels,
- détecteurs de court-circuit.

Avant la connexion à l'installation électrique, vérifier :

- que la tension et la fréquence d'alimentation correspondent aux valeurs indiquées sur la plaque signalétique,
- que l'installation d'alimentation dispose d'un système de mise à la terre approprié.

7. EXPLOITATION

PANNEAU DE COMMANDE



N°	DÉSIGNATION	COULEUR	FONCTION
1	Bouton de sélection du mode de fonctionnement		L'interrupteur à trois positions permet de sélectionner le mode de fonctionnement entre automatique et manuel : 1 – mode automatique 0 – appareil à l'arrêt, mais sous tension 2 – mode manuel, pilotage par pédale au pied
2	Bouton STOP	Rouge	Interrompt le fonctionnement de l'appareil
3	Bouton START	Vert	Met en marche l'appareil
4	Réglage d'épaisseur		Permet de définir l'épaisseur désirée de la pâte

- L'appareil doit être utilisé uniquement par un seul opérateur à la fois.
- L'utilisateur ne doit pas laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en marche ; en cas de nécessité de quitter le poste de travail, l'appareil doit être impérativement déconnecté de l'alimentation électrique.
- Il est formellement interdit de manipuler les dispositifs de sécurité ou d'en altérer le fonctionnement.
- Avant chaque utilisation, un contrôle journalier des conditions de sécurité doit être effectué afin de prévenir tout risque d'accident.

Pour faciliter cette procédure, la liste des opérations de vérification à réaliser avant la mise en route de l'appareil est présentée ci-dessous :

- Vérifier que l'appareil est propre et ne contient aucun corps étranger.
- Veiller à ce que l'appareil soit positionné de manière stable sur une surface plane, lisse et résistante.
- Vérifier que l'appareil est correctement connecté à l'alimentation électrique.
- Procéder à une inspection visuelle de l'état technique global de l'appareil et s'assurer de l'absence de dommages, déformations ou signes d'usure ainsi que de fatigue du matériau.
- Contrôler l'efficacité de l'ensemble des dispositifs de sécurité ; en cas de constatation d'une altération du dispositif, son démarrage est interdit.



ATTENTION !

Ne pas utiliser l'appareil à des fins autres que celles prévues. L'appareil doit être manipulé uniquement par des personnes ayant pris connaissance de la présente notice.

- Avant le montage et le démontage, ainsi que lors du nettoyage, débrancher impérativement l'appareil de la prise d'alimentation.
- Avant la première utilisation, nettoyer et sécher soigneusement l'appareil.

CHARGEMENT DE LA PÂTE ET PROCESSUS DE LAMINAGE



ATTENTION !

NE PAS DÉPASSER LA MASSE MAXIMALE DE PÂTE INDIQUÉE DANS LE TABLEAU DU CHAPITRE « DONNÉES TECHNIQUES »

- Introduire la boule de pâte dans la fente des rouleaux supérieurs, en la guidant par l'ouverture prévue dans la protection fixe supérieure. Ne pas insérer les mains au-delà de la protection.
- Récupérer la pâte sortant des rouleaux supérieurs sans compromettre les dispositifs de sécurité.
- S'assurer que la pâte est correctement positionnée dans les rouleaux inférieurs – la guider délicatement par un mouvement de glissement inférieur, sans introduire les mains sous la protection inférieure.
- Retirer la pâte laminée des rouleaux inférieurs en maintenant une distance de sécurité par rapport aux parties en mouvement.

RÉGLAGE DE L'ÉPAISSEUR DE LAMINAGE

Les réglages recommandés sont indicatifs – les valeurs adéquates doivent être déterminées par essais, en prenant en compte des variables telles que : les caractéristiques de la pâte, sa masse, l'épaisseur finale désirée et le diamètre de la galette.



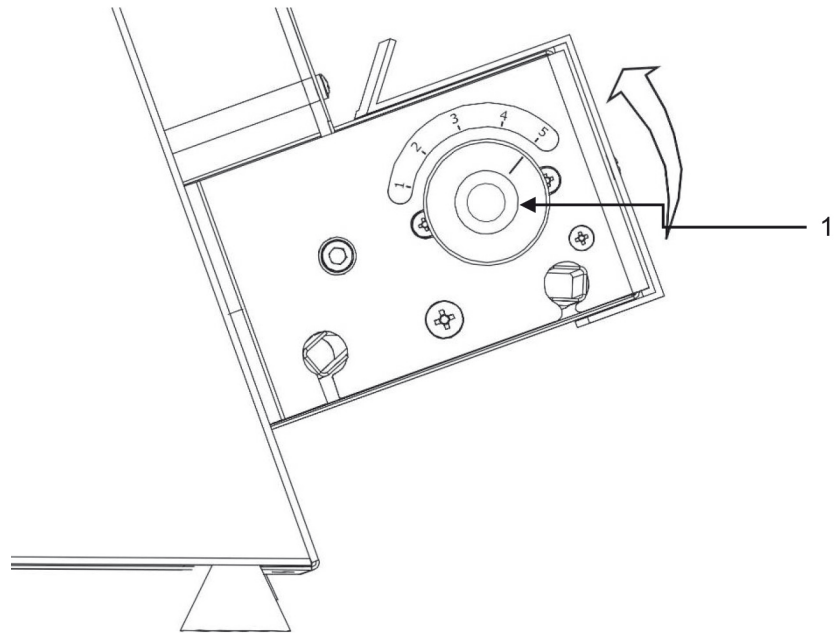
ATTENTION !

LE RÉGLAGE DE L'ÉPAISSEUR DOIT ÊTRE EFFECTUÉ UNIQUEMENT SUR APPAREIL ÉTEINT.

Afin d'adapter l'appareil aux besoins spécifiques de l'utilisateur, il est possible de régler l'épaisseur de laminage à la fois sur le rouleau supérieur et le rouleau inférieur – cinq positions de réglage sont proposées dans chaque cas.

Pour ajuster l'épaisseur de laminage, procéder comme suit :

- Tirer vers l'extérieur la molette métallique (1).
- Faire pivoter la molette (1).
- Relâcher la molette (1) à la position désirée.



MISE EN MARCHÉ ET FONCTIONNEMENT DE L'APPAREIL

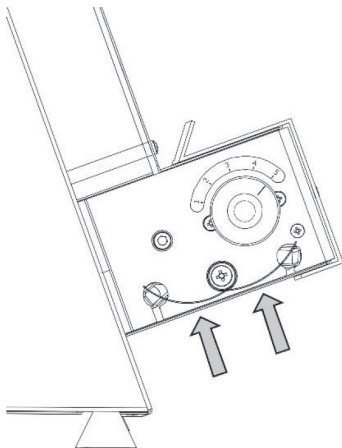
- Régler l'épaisseur de pâte souhaitée.
- Brancher la fiche dans une prise électrique.
- Sélectionner le mode de fonctionnement via le bouton de mode : mode manuel ou mode automatique.
- En mode manuel, s'assurer que la pédale se trouve correctement positionnée dans la zone de travail.
- Appuyer sur le bouton START pour lancer le cycle opérationnel.
- Réaliser le processus de laminage selon la procédure décrite au point « **CHARGEMENT DE LA PÂTE ET PROCESSUS DE LAMINAGE** ».
- À l'issue de l'utilisation, arrêter la laminoir en appuyant sur le bouton STOP puis débrancher la prise de courant.

8. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

La machine a été conçue pour la production alimentaire ; il est donc impératif de procéder quotidiennement à un nettoyage et une désinfection rigoureux, conformément aux réglementations sanitaires en vigueur dans les locaux destinés à la fabrication alimentaire. La méthode la plus efficace de maintenance préventive consiste à maintenir la machine dans un état constant de propreté. Un entretien rigoureux et régulier évite l'accumulation de résidus de pâte qui, avec le temps, pourraient entraîner des défaillances des pièces mobiles.



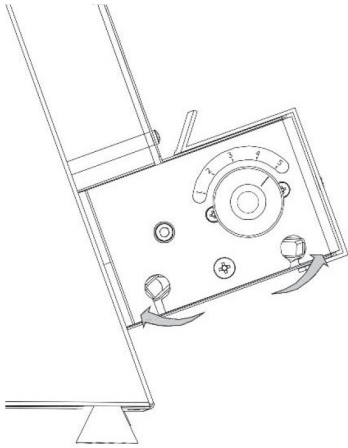
Le nettoyage de l'appareil doit être réalisé uniquement lorsque celui-ci est hors tension et débranché de la source d'alimentation électrique.



DÉMONTAGE ET NETTOYAGE DES RACLOIRS

Pour procéder au nettoyage complet, il convient de démonter les racloirs de la manière suivante :

- Les ressorts doivent être rabattus vers le haut afin de les dégager de l'axe de fixation.



- Le racloir doit être placé en position verticale pour permettre son déplacement dans les orifices du support de l'arbre du rouleau.
- Le racloir doit être glissé vers la gauche pour le libérer du crochet situé à droite.
- Après démontage des deux raclours, ceux-ci doivent être nettoyés à l'aide d'un chiffon humide.

NETTOYAGE DE L'ENVELOPE EXTÉRIEURE DE LA MACHINE

Le boîtier extérieur de la machine doit être nettoyé uniquement à l'aide d'un chiffon humide, préalablement imbibé d'eau puis soigneusement essoré. Le chiffon doit être sélectionné et désinfecté conformément aux normes sanitaires locales applicables dans l'environnement de production alimentaire. Il est formellement interdit d'utiliser des outils susceptibles de rayer ou d'endommager la machine lors du nettoyage.

NETTOYAGE DU GLISSIÈRE ET DE L'ENSEMBLE DES ROULEAUX

Les résidus de pâte sur les rouleaux doivent être éliminés à l'aide d'un outil spécial non abrasif, garantissant l'intégrité de la machine. La bande de roulement doit être nettoyée à l'eau et, si nécessaire, avec un savon alimentaire ; puis rincée soigneusement et désinfectée conformément aux réglementations sanitaires locales applicables aux environnements de production alimentaire.



Il est impératif d'éviter toute infiltration d'eau à l'intérieur de l'appareil. Lors du nettoyage, l'appareil ne doit en aucun cas être immergé dans de l'eau ou tout autre liquide. L'utilisation d'un jet d'eau à haute pression est également interdite .

- Le câble d'alimentation ainsi que la prise doivent être contrôlés régulièrement. En cas de détection d'un dommage ou d'une anomalie des connexions électriques , il convient de contacter le service après-vente agréé Forcast.
- Une fois par an, la machine doit être confiée au service après-vente Forcast afin de contrôler son niveau d'usure, vérifier son bon fonctionnement et procéder à la détection d'éventuelles défaillances.

9. GESTION DES DÉCHETS ET TRAITEMENT

En fin de vie du produit, il ne doit pas être abandonné dans des lieux susceptibles de présenter un danger pour l'environnement.

La mise en stockage temporaire des déchets dangereux est autorisée en vue de leur traitement ultérieur. Il est nécessaire de respecter la réglementation environnementale applicable dans le pays d'utilisation de l'appareil.

Il est indispensable de remettre l'appareil à des entreprises spécialisées pour sa collecte, son démontage et son traitement.

Le démontage de l'appareil doit permettre de séparer les composants en les classant selon leur nature chimique, en gardant à l'esprit qu'une partie peut être recyclée et réutilisée, à l'instar des déchets ménagers. Avant la mise au rebut, il est impératif de rendre l'appareil définitivement inutilisable en débranchant son câble d'alimentation.

Le matériau issu de la mise au rebut, s'il n'est pas réutilisé, doit être acheminé vers un point de collecte ou une installation de traitement des déchets conformément à la réglementation en vigueur.

Toute marque WEEE apposée sur le produit signifie qu'il ne doit pas être traité comme un déchet ménager. Il doit être éliminé conformément aux procédures appropriées afin de prévenir tout impact négatif sur l'environnement et la santé humaine.

Pour obtenir des informations complémentaires relatives au recyclage de ce produit, veuillez vous adresser au fabricant, au service après-vente ou à l'organisme local compétent en matière de gestion des déchets.

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

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

Le fabricant décline toute responsabilité en cas de pannes ou désagréments occasionnés par un personnel non habilité à manipuler l'appareil.



ÉLIMINATION

L'emballage ainsi que son matériau sont 100 % recyclables et signalés par le symbole .



Lors de l'élimination, il est impératif de respecter la réglementation locale en vigueur. Les éléments de l'emballage (sacs plastiques, morceaux de polystyrène, etc.) doivent être maintenus hors de portée des enfants, car ils présentent un risque potentiel.

L'appareil est constitué de matériaux recyclables. Cet appareil est conforme à la Directive Européenne relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). Une élimination correcte de cet appareil contribue à prévenir d'éventuelles répercussions négatives sur l'environnement et la santé humaine.



Le symbole apposé sur l'appareil ou dans la documentation associée indique que cet appareil ne doit pas être éliminé comme un déchet ménager classique. Il doit être remis à un centre spécialisé de collecte, traitement et recyclage des équipements électriques et électroniques. Lors de la mise au rebut de l'appareil, il convient de le rendre inutilisable (rendant impossible sa mise en service), en coupant le câble d'alimentation ainsi qu'en retirant la porte du compartiment et tout autre élément susceptible de présenter un danger. Il est formellement interdit de permettre toute situation où l'on pourrait grimper sur l'appareil ou s'y coincer. L'appareil doit être éliminé conformément aux règlements locaux en vigueur relatifs à la gestion des déchets, en le déposant dans un centre de collecte spécialisé ; Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance, car il peut présenter un danger pour les enfants.

DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

La machine a été fabriquée conformément aux exigences de sécurité stipulées dans les directives européennes ainsi qu'aux normes correspondantes. Après avoir obtenu cette conformité, le fabricant déclare que ses produits sont conformes à la législation européenne applicable et sont donc munis du marquage CE, leur permettant d'être commercialisés dans les pays européens.

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

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

